

じゃがいものポタージュ

〈材料 (4人分)〉 仕上がり量 600 g

・じゃがいも	1個 (150 g)	・ブイヨン (洋風だし)	500 g
・玉ねぎ	1個 (250 g)	・塩	4 g
・無塩バター	15 g	・生クリーム	75 g
		・牛乳	150 g

- ① 玉ねぎ、じゃがいもをよく水で洗う。玉ねぎは目を取り外皮をむく。
- ② 玉ねぎはたて半分に切りうすくスライスする。じゃがいもは5~7mmの厚さにスライスして水につける。余分なでんぷんが水に出たらざるにあげておく。じゃがいもが切りにくい場合は半分に切ってからスライスしてください。
- ③ なべにバターを入れ火にかける。バターが溶けたら玉ねぎを加えしんなりするまで木べらで混ぜながら炒める。少し玉ねぎがしんなりしてきたら塩を加えさらに炒める。しっかりと炒め、しっかりと甘みを引き出す。
- ④ 玉ねぎが炒まったら、じゃがいもを加えさらに炒める。
- ⑤ じゃが芋もあつくなったらブイヨンを加える。
- ⑥ ふっとうしたら火を弱め、あくをすくいながらコトコトと弱火で15分ほどたく。じゃがいもが煮くずれくらいになったらOK。
- ⑦ なべのスープをミキサーにかけてなめらかにする。
- ⑧ 全てミキサーにかけたら、なべにもどし、牛乳、生クリームを加え再び火にかけ温めて出来上がり。