

## カブのポタージュスープ

### 【材料】

カブ・・・中くらいのもの4つくらい

玉ねぎ・・・1/2個

バター・・・大匙1くらい

水・・・200cc

コンソメキューブ・・・1個

牛乳・・・300cc

塩胡椒

### 【作り方】

①カブは皮を剥き、スライス、玉ねぎもスライスする。茎は塩茹でする。

②鍋にバターを入れて弱火にかけ、カブと玉ねぎをじっくり炒める。しんなりしたら水とコンソメを加えて10分ほど煮る。

③②を冷ましてミキサーにかけ、鍋に戻し、牛乳を加えて温めて塩胡椒で味を整える。器にもり、茎を刻んだものを飾る。