冬野菜のポタージュ



白菜とかぶの甘さに、みそのコクが加わったやさしい味のスープです。



(1)煮る

鍋にバターを入れて玉ねぎを炒 める。しんなりしたら、白菜とかぶ も加えてさらに炒め、水 200mlと コンソメ顆粒を入れて弱火で煮 る。野菜がやわらかくなったらミ キサーにかける。

(2)仕上げ

①を鍋にもどし入れ、牛乳を加え て、みそで調味する。

器に盛り、ゆでたかぶの葉と茎を 散らす。

旬の野菜で健幸な暮らし 金ケ崎町保健福祉センター