

セロリと玉ねぎのポタージュ



材 料 2人分

セロリ	1株	お好みのトッピング
玉ねぎ	1/4個	小さく切った焼きいも
さつまいも	100g	ブラックペッパー
塩、こしょう	少々	
コンソメ	1個	
バター	小さじ1	
水	400cc	

作り方

- ① セロリは筋をとって粗目のスライスに、玉ねぎはくし切りにする。鍋にバターをひいて炒める。
- ② さつまいもは皮をむいて粗目のスライスにして、しばらく水につける。耐熱皿に並べてラップをかけて、1～2分ほど温め竹串が通れば①へ加える。
- ③ ②の鍋に水を加えてハンドミキサーでピューレ状にし、コンソメ、塩、こしょうを加えて煮込む。
- ④ 器に注ぎ、小さく切った焼きいもとブラックペッパーをかける。