

里芋の和風ポタージュスープ

ゆずの香りでホッとひと息。



材 料 2人分

里芋中 4 個	ゆず皮少々
牛乳 60cc	あさつき 1 本
だし汁 (かつお)250cc		
味噌小さじ 2		
薄口しょうゆ小さじ 1/2		

作り方

- ① 里芋は洗って半分に切り、少量の水と耐熱皿に入れラップをかけて電子レンジで3～4分温める。(竹串を刺して通ればOK) 温かいうちに皮をむき、ミキサーあるいはハンディブレンダーでクリーム状にする。
- ② ①に、牛乳、だし汁を加えて中火にかけて温め、味噌、薄口しょうゆで味を調える。
- ③ ゆずの皮、あさつきを添えていただく。