

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。