

## ほうれん草のポタージュ

### 材料 (2人分)

ほうれん草	1/2束
じゃがいも	1/2個
玉ねぎ	1/4個
白ねぎ	1/4本
バター	10g
ブイヨンの素	小さじ1/2
牛乳	50cc
塩・こしょう	少々
生クリーム	大さじ1



### 作り方

1. ほうれん草の根を落とし水洗いして、ざく切りに。  
じゃがいも、玉ねぎは皮をむいて、スライス。  
白ねぎは小口きりにする。
2. 鍋に半量のバターを入れ玉ねぎ、白ねぎをしんなりするまで炒め、  
ほうれん草、じゃがいもを加えて炒める。
3. 2の鍋に水360ccとブイヨンの素を入れ煮立て、  
あくをとり5~6分ぐらい弱火で煮る。
4. 粗熱をとり、ミキサーに入れてかくはんしたら、  
こし器でこしながら鍋に戻し牛乳を加え、弱火にかける。
5. 煮立つ直前に残りのバターを加え、塩・こしょうで味をととのえ  
器に注ぎ、生クリームをスプーンでポタージュにのせるように注ぎ  
竹串で模様をつける。

所要時間 30分  
主な調理器具 鍋、ミキサー