

ねぎのポタージュ

材料 (2人分)

白ねぎ	2本
玉ねぎ	1/4個
薄力粉	大さじ1
ブイヨンの素	小さじ1
水	400cc
生クリーム	40cc
無塩バター	15g
塩・こしょう	適量
仕上げ用	
↳生クリーム	少量
↳パセリ(みじん切り)	適量



作り方

1. 白ねぎは小口切り、玉ねぎはスライスする。
2. ブイヨンを作っておく。(お湯+ブイヨンの素)
3. 鍋にバターを溶かし、白ねぎと玉ねぎを焦がさないようよく炒め、薄力粉を入れ、粉気がなくなればブイオンを少しずつ加え、溶き伸ばしアクを取りながら15分煮る。
4. 粗熱をとってから、ミキサーで滑らかにする。
5. 鍋に移し生クリームを加え一煮立ちさせ、塩・こしょうで味をととのえる。
6. 器に盛り、仕上げ用の生クリーム、パセリを加える。

所要時間	30分
主な調理器具	鍋、ミキサー