

大島牛乳でつくる！ さつまいも冷製ポタージュ

素泊まり
ENJOY HOME
ORIGINAL
めちゃうま
レシピ



ピックアップ食材



大島牛乳

材料

- ・ さつまいも ... 100g
- ・ 玉ねぎ ... 50g
- ・ オリーブオイル ... 大さじ 1
- ・ 大島牛乳 ... 250 cc
- ・ 砂糖 ... 4 g
- ・ コンソメ ... 1g
- ・ 塩胡椒 ... 少々
- ・ ほりにし ... 適量

手順

- ① さつまいもは水から茹でる。串がすっと通るようになったら鍋から取り出す。
- ② 玉ねぎは5mm幅にスライスし、オリーブオイルで炒める。
- ③ 茹でたさつまいもの皮をむき、炒めた玉ねぎ、大島牛乳とともにミキサーにかける。
- ④ ③を裏ごしして鍋にいれ、砂糖、コンソメ、塩胡椒を入れて、火にかける。混ぜながら加熱する。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 器に盛り、中央に「ほりにし」を乗せて出来上がり。

※温製の場合は牛乳を少し減らす