



おうちで外食気分♪

## キャロットポターージュ



### 【材 料】4人分

★ごはん	40g	
★にんじん	200g	厚いいちょう切り
★玉ねぎ	110g	小さい色紙切り
★水	200cc	
★コンソメ	小さじ1	
ホールコーン	50g	
クリームコーン	100g	
牛乳	200cc	
バター	大さじ1/2	
生クリーム	25cc	
塩	小さじ1/2	



### 【作り方】

- ①★印の材料を時々混ぜながら、柔らかくなるまで弱火で20分くらい煮る
- ②①をミキサーにかけて、滑らかなペースト状にする
- ③②に牛乳を加える
- ④ホールコーンとクリームコーンを加え、焦げないように注意しながら弱火で煮る
- ⑤バター・生クリーム・塩を加え、味を調べて仕上げる

