

# かぼちゃのポタージュスープ &じゃがバター

## じゃがバター材料

じゃがいも ※男爵イモがおすすめ!でも、色々な種類のじゃがいもで試して  
自分だけのお気に入りじゃがいもを見つけてね。

バター 適量

## 作り方

- 1、蒸し器に水を入れ沸騰させる
- 2、じゃがいもが柔らかくなるまで蒸す

## かぼちゃのポタージュスープ材料 (4人分)

かぼちゃ 400g      コンソメ(固形) 2個  
牛乳 800cc      バター 50g  
塩・こしょう 適量      水 400cc  
お好みで  
ローリエ 1枚      クルトン 適量

## 作り方

- 1、かぼちゃの種を取り、かぼちゃを適度な大きさに切る
- 2、鍋に切ったかぼちゃとバター、水(400cc)を入れて中火にかけ、ふたをする
- 3、2~3分煮て、かぼちゃが柔らかくなったら、木べらで細かくつぶす
- 4、木べらで混ぜながら、牛乳を少しずつ加える
- 5、コンソメ、ローリエを加えて弱火にし、5分ほど煮たら、塩こしょうで味を調える
- 6、できあがり(お好みで、スープにクルトンを添えてね)