

香辛子のポタージュ

【材 料】

香辛子	6個	A
ごぼう	1/3本	A
玉ねぎ	中1/2個	A
バター	10g	
小麦粉	大さじ1	
水	200ml	
牛乳	50ml	
生クリーム	50ml	
チキンコンソメ	1個	



〈トッピング〉	
香辛子	1個
揚げ物	適量
ドライパセリ	

【下ごしらえ】

1. 香辛子は、ヘタと種を取りスライスし、スープ用と飾り用に分ける。

【作り方】

1. 鍋にバターを溶かし、Aを弱火で炒める。
2. 小麦粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで弱火で炒める。
3. 水とチキンコンソメを入れ、3分位煮て冷ます。
4. 牛乳を入れミキサーで、しっかり攪拌する。
5. 鍋に移し牛乳と生クリームを入れ温め、器に盛る。
6. トッピング用の香辛子を素揚げし、スープの上に飾り、ドライパセリをふる。