

おすすめ

旬 レシピ



今月のレシピ紹介者

サリュウ

道下克雄さん

サツマイモのスープ



作り方

- ①サツマイモは水で洗った後、ふかすか火にかけて竹串が通るまでゆでる。
- ②皮をむいて小さく切り、牛乳を少しずつ加えながらミキサーに掛ける。
- ③鍋に水と固形コンソメを入れて沸かし、②と生クリームを加え、焦がさないように混ぜる。塩と白こしょうで味付けし、好みで砂糖を少量加える。
- ④スープを皿に移し、仕上げにオリーブオイルと生クリーム、パセリを散らす。

材料（4人分）

- サツマイモ 500g
- 牛乳 500~600cc
- 水 400cc
- 生クリーム 50cc
- 固形コンソメ 3個（12g）
- 塩 少々
- 白こしょう 少々
- 砂糖 お好みで
- オリーブオイル 適量
- パセリ 適量

問い合わせ先 農政課農政係 ☎22111（内線711）