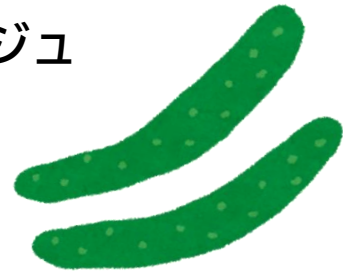


れいせい  
きゅうりの冷製ポタージュ



〈材料〉 4人分

- |          |       |            |       |
|----------|-------|------------|-------|
| ◎きゅうり    | 2本    | ◎水         | 1リットル |
| ◎玉ねぎ (小) | 1/4 個 | ◎とりがらスープの素 | 大1    |
| ◎根深ねぎ    | 1/4 本 | ◎バター       |       |
| ◎じゃがいも   | 1 個   | ◎ロリエ       | 1 枚   |
|          |       | ◎飾り用きゅうり   |       |

〈作り方〉

1. 玉ねぎ、根深ねぎは薄切りにする。きゅうりは1センチ厚の輪切りにする。じゃがいもは皮をむいて1センチ厚に切る。
2. <sup>なべ</sup>鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、根深ねぎ<sup>いた</sup>を炒める。
3. しんなりしたらじゃがいもを入れて、さら<sup>いた</sup>に炒める。
4. 水ととりがらスープの素、ロリエ<sup>に</sup>を入れて煮込む。
5. 煮込み始めて10分ほどしたらきゅうりも入れる。
6. じゃがいも<sup>やわ</sup>が柔らかくなったら火を止め、ロリエを取り出す。  
ミキサーでかき混ぜてシノワ<sup>こ</sup>で漉す。氷水で冷やす。
7. 良く冷えたら牛乳、生クリーム<sup>のうど ちょうせい</sup>で濃度を調整する。  
小さく切ったきゅうり<sup>かざ</sup>を飾る。