

ブロッコリーのポタージュ

ブロッコリーにじゃがいもを加えることでこくのあるスープに



材料(4人分)

ブロッコリー	…………	150g
じゃがいも	…………	120g
酒	…………	大さじ 1
みりん	…………	大さじ 1
塩	…………	小さじ 1/4
豆乳	…………	400ml
だし	…………	200ml

作り方

- 1 ブロッコリーは茎を切って、小房にわけろ。大きめの房は茎に切り込みを入れて裂く。茎は、周りの硬い皮の部分を除き、短冊切りにする。鍋に湯を沸かし、1リットルに小さじ1程の塩を入れて2分程度茹でる。自然に冷ます。飾り用にいくつかとっておく。
- 2 じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。
- 3 なべに、だし、2、酒、みりん、塩を入れて加熱する。じゃがいもが柔らかくなったら、火を止める。
- 4 ミキサーに、1と3を入れ、攪拌する。
- 5 鍋に戻して、豆乳を加え、一煮立ちしたら火を止め、器に注ぎ、ブロッコリーをかざる。