

# 大根のポタージュ

大根をコトコト煮てポタージュに



## 材料（4人分）

大根	.....	200g
玉ねぎ	.....	100g
だし汁	.....	200ml
オリーブオイル	.....	大さじ1
塩	.....	小さじ1/2
豆乳	.....	200ml

## 作り方

- 1 大根は薄いいちょう切りにする。玉ねぎは、薄切りにする。
  - 2 鍋にオリーブオイルを熱し玉ねぎと塩分量の半分の小さじ1/4を加え炒める。しんなりしたら大根を加え、炒める。
  - 3 大根がしんなりしたら、だし汁を加え煮る。
  - 4 15分程度煮て、大根が柔らかくなったら火を止める。
  - 5 粗熱がとれたらミキサーにかける。
  - 6 鍋に戻して、豆乳を入れて温める。残りの塩小さじ1/4を加え味を整える。
- ・いただくとき、オリーブオイル（分量外）を飾りに少し垂らすと、風味アップします