

キャベツの冷製ポタージュ



■材料■ (4人分)

・玉ねぎ	1個
・じゃがいも	1個
・キャベツ	1/3個
・バター	50g
・コンソメ	400cc
・絹ごし豆腐	80g
・生クリーム	100cc
・塩、胡椒	適量
・オリーブオイル	少々

■作り方■

- 1 野菜は適当な大きさにスライスしておく。
- 2 鍋にバターを溶かし、玉ねぎをしんなりするまでよく炒める。じゃがいも、キャベツを加えて少し色が変わったら、コンソメを加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 3 火を止め、絹ごし豆腐を加えてミキサーで滑らかにする。鍋に戻して生クリームを少しずつ加えて濃度を調節して塩コショウで味を調える。冷めたら冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 お皿に盛り付け、オリーブオイルを垂らしてイタリアンパセリを飾る。