

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.26	アスパラガスのポタージュ				
					
使用した 町内産品	原材料名	アスパラガス	玉ねぎ		
使用材料・分量(4人分)		作　　り　　方			
	アスパラガス 80~100g 玉ねぎ 1/2 個 水 150cc 牛乳 250cc バター 10g コンソメ 1 個 塩 少々	① アスパラガスは、塩少々を入れたお湯で1分間ゆでて、小口切りにする。 ② 玉ねぎは、うすくスライスする。 ③ フライパンにバターを溶かし、①と②をいためる。 ④ 玉ねぎに火が通ったら、水、コンソメを入れて3分ほど煮る。 ⑤ ④の粗熱をとって、ミキサーにかけ、なめらかにする。 ⑥ 鍋に戻して、牛乳でのばし、温めて塩で味を整える。			
<p>【作り方・おすすめのポイント】</p> 仕上げに生クリームを少し回しかけると豪華に見えます。					