

寒い日に食べたい優しい味

# 里芋のポタージュ



調理時間 約 30分

## 材料 4人分

冷凍里芋 300g  
玉ねぎ 1/2個  
コンソメスープ 300cc  
牛乳 300cc  
白みそ 小さじ2  
オリーブオイル 小さじ1  
塩 少々  
コショウ 適量

## 作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにし、オリーブオイルで1を炒めます。
2. 1がしんなりしたら、コンソメスープを注ぎ、沸騰したら冷凍里芋を入れます。
3. 沸騰したら、蓋をして、弱火で10分加熱、消火。10分減圧。
4. マッシャーやフォークなどで里芋をつぶし、牛乳を加えて温めます。
5. 白みそと塩コショウで味を調えます。