

食材2つだけ!

じゃがいも

×

ブロッコリー



調理時間

20分

あったかスープでホッとする時間を つぶつぶポタージュ

材料 (2人分)

じゃがいも …… 1個(100g)	洋風スープの素(顆粒)
ブロッコリー …… 1/3株(70g)	…………… 小さじ1/2
牛乳 …… 300ml	バター…………… 15g
	塩 …… 適量

1 材料を切る

じゃがいもは薄切りにし、水に5分さらす。ブロッコリーは小房に切り分ける。

2 煮る

水気を切ったじゃがいもとブロッコリー、水200ml(分量外)と洋風スープの素を鍋に入れ、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。

3 仕上げ

一旦火を止め、じゃがいもとブロッコリーを麺棒で粗くつぶす。牛乳を少しずつ加えながら弱火にかける。沸騰したらバターと塩で味を整える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索