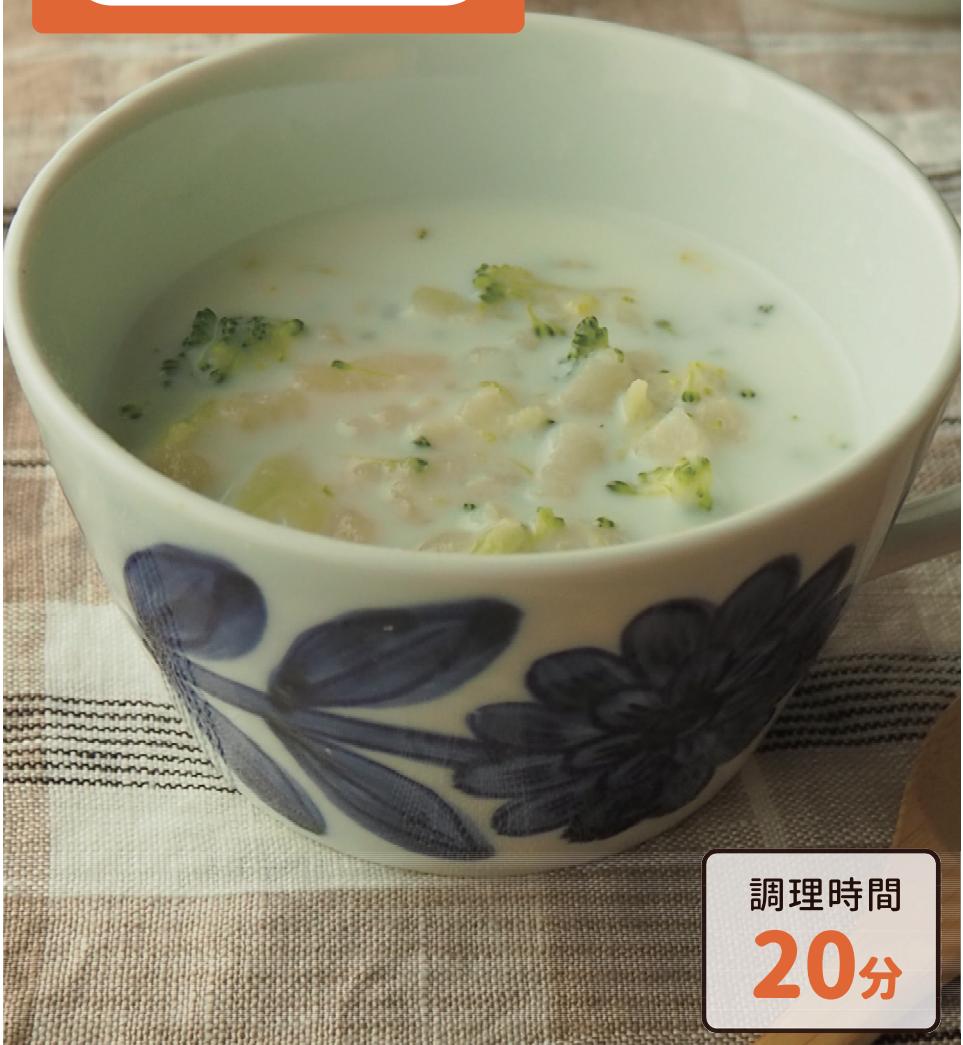


食材2つだけ!

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。牛乳を少しづ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!

Tokubai

検索