

# ポタージュ（6人分）

## ■材料

- ・じゃがいも 300g
- ・玉ねぎ 60g
- ・水 400ml
- ・ブイヨン 1個
- ・ローリエ 1/2枚
- ・牛乳 400ml
- ・塩 少々
- ・粗びきこしょう 適量

## ■作り方

- ① じゃがいもは一口大、玉ねぎは繊維を断って薄切りにする。
- ② 鍋にじゃがいも、玉ねぎ、水、ブイヨン、ローリエを入れ、蓋をしてやわらかくなるまで煮る。
- ③ ローリエを除き、ブレンダーでなめらかにする。牛乳を入れて、さらにブレンダーでなめらかに。
- ④ 弱めの中火で温め、塩で味をととのえる。
- ⑤ 最後に粗びきこしょうをふって、完成！

