

人参のポタージュ



▼材料（2人分）

- 人参 ……1本
- 玉葱 ……1/2個
- セロリ ……1/2本
- A：
 - ・コンソメスープ ……400cc
 - ・ローリエ ……1枚
- B：
 - ・牛乳 ……200cc
 - ・塩、こしょう ……各適宜
- バター ……大1

▼作り方

- ① 人参、玉葱、セロリは薄切りにして、バターでしんなり炒める。
- ② Aを加えて蓋をし、20分程煮る。
- ③ Bを加えて味を調える。