

かぼちゃの冷製スープ



▼材料（2人分）

- かぼちゃ …200g
- コンソメスープ …400cc
- A：
 - ・牛乳 …100cc
 - ・塩 …適量
 - ・黒こしょう …少々
 - ・ローリエパウダー …少々
- バター …大1

▼作り方

- ① かぼちゃは 1/5 量だけ皮付きのまま茹でて、さいの目切りにする。
- ② 残りは皮を除いてバターで炒め、コンソメスープを加えて茹でる。
- ③ ミキサーにかけて鍋に入れ、Aで味を調える。
- ④ 冷蔵庫で冷やし、上に①をのせる。