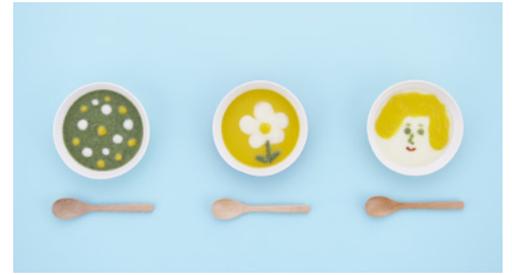




お絵かきポタージュ



用意するもの(4~5人分)

ほうれん草のポタージュ

ほうれん草 … 半束、じゃがいも … 3個、たまねぎ … 半分、バター … 30g、水 … 500cc、塩 … 小さじ1

かぼちゃのポタージュ

かぼちゃ … 1/4個、たまねぎ … 半分、バター … 35g、水 … 500cc、塩 … 小さじ1

じゃがいものポタージュ

じゃがいも … 4個、たまねぎ … 半分、バター … 35g、水 … 500cc、塩 … 小さじ1

作り方

1 下ごしらえをする



まずは、ほうれん草のポタージュから。下ゆでしたほうれん草を、ざく切りにし、他の野菜はうすく切ります。

2 野菜を煮る



たまねぎをバターでいためてから、他の野菜もいためます。水を入れて強火にし、ふっとうしたら、アクをとって中火にし、フタをして15分煮ます。

3 ポタージュをつくる



なべの中身をミキサーにかけます。なべにもどして、水と塩で味つけしたら、ほうれん草のポタージュができあがります。

4 かぼちゃとじゃがいものポタージュをつくる



ステップ1~ステップ3の流れで、同じように、かぼちゃのポタージュとじゃがいものポタージュをつくります。

5 お絵かきする



3色のポタージュで、自由に絵をかけば完成です。かわいく絵がかけたら、おいしくめしあがれ。

