

トマトとズッキーニのポタージュ



くいん坊あやさん

材料 2人分

トマト 中2個 200g, ズッキーニ 1/2本 100g,

玉ねぎ 1/4個 40g, バター 10g, 水 100ml,

コンソメ 1/2個, 牛乳 200ml, 塩・こしょう 少々

使う道具



包丁1 まな板1



鍋1



木杓1



お玉1



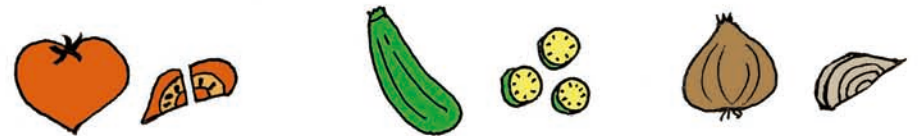
ミキサー



計量カップ

作り方

- ① トマトは皮がついたまま、ザク切りにする。
ズッキーニは1センチの輪切り、玉ねぎは薄切りにする。



- ② 鍋にバターを入れ弱火で①を炒める。
- ③ 水・コンソメを入れ5分煮る。



- ④ ③の粗熱がとれたらミキサーにかけ鍋に移す。
- ⑤ ④に牛乳を入れ沸かす。直前まで温め、塩・こしょうで味を整え完成。

