

★じゃがいもの冷製スープ★

旬の野菜で作るお手軽レシピ②です。

■材料（2人分）

- ・じゃがいも 1個
- ・タマネギ 1個
- ・水 200ml
- ・牛乳 200ml
- ・コンソメ 大さじ1/2
- ・塩 適量
- ・オリーブオイル 適量

■作り方

- ① じゃがいも、タマネギの皮をむき、薄くスライスする。
- ② 熱した鍋にじゃがいも、タマネギを入れしんなりするまで炒める。
- ③ 水とコンソメ顆粒を加え、中火で熱し、じゃがいもが柔らかくなったら火から下ろす。
- ④ あら熱をとったら牛乳とともにフードプロセッサーでなめらかになるまで攪拌する。
- ⑤ 塩で味を整える。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やす。

