



調理時間 40分

材料 4人分

じゃがいも	200g
バター	15g
玉ねぎ	1/2 個
パセリ (みじん切り)	少々
水	300cc
マギーブイヨン	1 個
牛乳	1 カップ

作り方

1. ジャがいもは皮をむき 5mm 厚さに切り、水にさらします。玉ねぎは薄切りにします。
2. 鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎと ジャがいもを入れて炒めます。
3. 上記 2.に水とマギーブイヨン (コンソメスープでも可) を入れて中火で 20 分煮ます。



4. 粗熱をとってからミキサーにかけます。



5. 上記 4.に牛乳を加えます。

器に盛ります



アドバイス

◎ 特になし。