

おいしい学校給食 ~人気メニューのご紹介~

かぼちゃのポタージュ

材料（4人分）

かぼちゃ	200g
たまねぎ	100g
バター	20g
牛乳	300cc
水	200cc
ピザ用チーズ	20g

生クリーム	50cc
白ワイン	大さじ1/2
コンソメ	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
パセリ	10g

作り方

1. 材料を切る
 - ・かぼちゃ.....皮をむきワタを取り除いて薄くスライス
 - ・たまねぎ.....みじん切り
 - ・パセリ.....みじん切り
2. 鍋にバターを入れ弱火でたまねぎを炒める。
3. 2にかぼちゃを加えて炒める。途中こしょうを振る。
4. 3に水、白ワインを入れ蓋をして柔らかくなるまで煮てフードプロセッサーにかける。
5. 4を鍋にもどし牛乳、チーズ、生クリームを加える。味を見て塩を加える。
6. 器に盛りパセリを散らす。（写真のパセリは乾燥です。）

