

# キャベツの冷製ポタージュ



## ■材料■ (4人分)

|          |       |
|----------|-------|
| ・玉ねぎ     | 1 個   |
| ・じゃがいも   | 1 個   |
| ・キャベツ    | 1/3 個 |
| ・バター     | 50g   |
| ・コンソメ    | 400cc |
| ・絹ごし豆腐   | 80g   |
| ・生クリーム   | 100cc |
| ・塩 胡椒    | 適量    |
| ・オリーブオイル | 少々    |

## ■作り方■

- 野菜は適当な大きさにスライスしておく。
- 鍋にバターを溶かし、玉ねぎをしんなりするまでよく炒める。じゃがいも、キャベツを加えて少し色が変わったら、コンソメを加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 火を止め、絹ごし豆腐を加えてミキサーで滑らかにする。鍋に戻して生クリームを少しづつ加えて濃度を調節して塩コショウで味を調える。冷めたら冷蔵庫で冷やしておく。
- お皿に盛り付け、オリーブオイルを垂らしてイタリアンパセリを飾る。