

【材料（約 5 人分／1000ml）】

- ・ 下仁田ネギ … 200g（大きめ 1 本強もしくは 1 本半）
- ・ タマネギ … 1 個（約 200g）
- ・ ジャガイモ … 1 個半（約 225g）
- ・ 牛乳 … 450ml（約 450g）
- ・ 水 … 400ml（約 400g）
- ・ コンソメキューブ … 2.5 個（約 12.5g）
- ・ 有塩バター … 25g
- ・ 塩(ひとつまみ、小さじ 1/2)

【作り方】



1. ・ ジャがいもは皮をむいて 5mm 幅のちょう切りにして水にさらし、水気をよくきったら耐熱ボウルに入れて電子レンジで 5 分温める。
・ 下仁田ネギは 5mm 幅の輪切りにする。
・ たまねぎは薄切りにする。



2. 鍋にバターを溶かし、ジャがいも、たまねぎ、ねぎ、塩ひとつまみ入れ、焦がさないように弱火でたまねぎがしんなりするまで炒める。
しんなり透明になったら、水と塩小さじ 1/2 とコンソメを入れ、10 分くらい煮る(ジャがいもに火が通るまで)、煮えたら火を止める。



3. 2 と牛乳を（量が多いので少しずつ分けて）ミキサーに入れ、2 分間攪拌する。



4. ボタージュがサラサラになるように、ざるでこす。
(この作業はなくても OK)



5. 全て鍋に戻し、弱火でかき混ぜながら温める。