

## 【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. じゃがいもは皮をむいて5mm幅のいちょう切りにして水にさらし、水気をよくきい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、じゃがいも、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(じゃ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(量が多いので少しづつ分けて)ミキサーに入れ、2分間攪拌する。



4. ポ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。