令和８年度版　ねぎポタージュ　レシピ

下仁田高校　３年カルチャーコース

〇材料(約１キロ分)

・下仁田ねぎ……200g
・たまねぎ……200g
・じゃがいも……150g
・水……435g
・牛乳……245g
・豆乳……245g
・有塩バター…… 25g
・コンソメ……　8g
・塩……小さじ 1/2

〇作り方

1．ジャガイモの皮をむいて 5mm のいちょう切りにして水にさらす。水気を切ったら耐熱ボウルに入れ、電子レンジで５分加熱する。
2．鍋にバターを溶かし、加熱したじゃがいも、たまねぎ、下仁田ねぎを入れ、焦がさないように弱火で炒める。
3．たまねぎがしんなりしてきて透明になったら、水を入れ、10 分ほど煮込む。じゃがいもに火が通ったら火を止める。
4．３と牛乳、豆乳を少しずつ分けてミキサーにかける。それぞれ２分ほど攪拌する。
5．すべて攪拌し終えたら鍋に戻し、塩とコンソメを加えて弱火で加熱する。
6．コンソメがすべて溶け、沸騰直前になったら火を止めて完成。

