

大根のポタージュ仕立て

レシピ提供／南條旅館 山下 哲夫



材料

うえだみどり大根
小麦粉
バター
コンソメ
牛乳

作り方

- 1.うえだみどり大根を5mm位の輪切りにする。
- 2.輪切りにしたうえだみどり大根に打粉をして、バターソテーにする。
3. 2を鍋に入れ、コンソメスープで柔らかくなるまで煮る。
- 4.ミキサーにかけて裏ごしをする。
5. 4に同量の牛乳を入れ、火にかける。
- 6.塩、コショウで味付け。