

大根のポタージュ

レシピ提供／柏屋別荘 柳 隆広



材料

| | | | |
|------|------|-------|-----|
| 山口大根 | 400g | 無塩バター | 80g |
| 洗い米 | 20g | セロリ | 30g |
| 玉葱 | 150g | | |

| | | |
|---|---------------|------|
| ┌ | ベーコン | 20g |
| A | ホワイトペッパー(ホール) | 10粒 |
| └ | ローリエ | 1/4枚 |

作り方

- 1.玉葱を繊維にそってスライスする。
- 2.セロリも繊維にそって、玉葱の長さに合わせてスライスする。
- 3.バターを溶けやすい大きさに切っておく。
- 4.大根の皮をむき、厚さ10cmほどの輪切りに切っておく。
- 5.3を溶かしながら1をこげないように炒める。
- 6.玉葱の甘みがでたら、洗い米を入れ炒める。
- 7.4を入れなじませたら800ccの水を入れて、ガーゼで包んだAを一緒に入れる。
- 8.おとし蓋をし強火で沸騰させ、沸いたら弱火で1時間30分～2時間炊き、Aを取り出しミキサーにかけてこす。
- 9.塩、生クリーム、バターで味を整える。