

『かぶの丸ごとポタージュ』

——材料—— 2人分

・かぶ(葉付き) 2個 ・しょうが汁 小さじ1 ・バター 10g ・ブイヨン 300ml
・生クリーム 80ml ・ピュアオリーブオイル(またはサラダ油) 大さじ1 ・塩 胡椒
適量

——作り方——

- ① かぶを洗い、根と葉に切り分ける
- ② 根は皮をむかずに6~8等分し、鍋で焼き色が付かないよう弱火でバターを炒める
表面が少し透き通ってきたらブイヨンを投入。葉はやわらかく塩ゆでしし冷水にとる。
- ③ 根が柔らかく煮えたらしょうが汁を加え、粗熱をとってミキサーでなめらかにする。
鍋に戻して温め、クリームを加え、塩と胡椒で味を調える。
- ④ 葉は水気をとって小さく切り、ピュアオイルと共にミキサーにかける。
水を適宜加えて根のスープよりも少しかための硬さに調整し、塩で味を調える。
- ⑤ 根のスープを器に注ぎ、葉のピューレを回しかけ軽く混ぜる。
完成

——コメント——

かぶを余らすことなく使います。