



あたたかくても冷たくしても！甘味と旨みのお野菜スープ

パプリカのポタージュ

調理時間 **15** 分

材料（2~3人分）

赤パプリカ	1個	顆粒コンソメ（無添加）	小さじ1
玉ねぎ	1/2個	生クリーム	50g
塩	小さじ1/4	塩・こしょう	各少々
牛乳	200cc		

作り方

- 1 パプリカはヘタ、種を除き、フライパンで焼き、あたたかいうちに表皮を取り、幅5mmに切る。
- 2 玉ねぎは薄切りにする。
- 3 鍋にバターを入れて熱し、パプリカ、玉ねぎ、塩を入れ、玉ねぎがきつね色になるまで炒める。
- 4 牛乳、コンソメを加え、ひと煮たちさせ、粗熱を取る。ミキサーに入れ、なめらかになるまでまわす。
- 5 鍋に戻し入れ、生クリームを加え軽く煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。
- 6 器に盛る。

- POINT -

- 夏など暑い季節は冷たくしていただいてもおいしいです。



ソースパン スtockポット

ちょっとしたスープやソース、煮込み料理に便利です。



パプリカの
甘味と旨みが
GOOD ♪

Swiss Diamond
SWISS MADE • DIAMOND REINFORCED COOKWARE

