

ホワイトアスパラガスのポタージュ

合計加熱調理時間 約 **23**分

[1人分：84kcal/ 食塩相当量：1.1g]

アスパラの甘味と香りをぎゅっと凝縮。
クリーミーなポタージュを一度にたくさんつくれます。



材料（12人分）

<材料a>	
ホワイトアスパラガス	1000g
タマネギ（薄切り）	200g
オリーブオイル	大さじ1
バター	20g
<材料b>	
水	1000cc
牛乳	300cc
生クリーム	50cc
顆粒コンソメ	大さじ2
塩	小さじ1
白こしょう	適量
粗びき黒こしょう	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	23分	200℃

下ごしらえ

・ホワイトアスパラガスは根元を1cmほど切り、穂先から約5cmの位置から根元へ向かってピーラーで皮をむく。飾り用を残し、幅5mmの輪切りにする。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から8分後、1から飾り用のホワイトアスパラガスを取り出し、<材料b>を加えてフタを取り、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、ミキサーにかける。
4. 器によそって飾り用のホワイトアスパラガスをのせ、粗びき黒こしょうを振る。

調理ポイント ◆白く仕上げるため、作り方1では焦げないようにフタをすること。