

カボチャのポタージュ

合計加熱調理時間 約**30分**

[1人分：134kcal／食塩相当量：0.6g]

濃厚でクリーミーなカボチャのスープ。ホッとからだを温めてくれます。



材料（20人分）

<材料a>

カボチャ（皮をむき一口大に切る）	1200g
タマネギ（みじん切り）	150g
コンソメ顆粒	20g
水	300g

<材料b>

牛乳	600g
生クリーム：35%以上	200cc
塩	2g
こしょう	少々
生クリーム	50cc
パセリ（みじん切り）	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	90%	20分	180℃
2	コンビ	100%	10分	160℃

作り方

- 65mmのホテルパン2枚に<材料a>を入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、ミキサーにかけ、ピューレ状にする。
- 65mmのホテルパン2枚に2、<材料b>を入れて混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出したら、器に盛り、生クリーム、パセリをのせる。