

坊ちゃんカボチャのスープ



材料: 4人分

坊ちゃんカボチャ 1個
タマネギ 1/2個
牛乳 200cc
生クリーム 100cc
水 200cc
コンソメ(固形) 1個
バター 10g
塩、コショウ 少々
パセリ、生クリーム 少々 *トッピング用



1. ピーラーでカボチャの皮を剥き、半分に切ったら、中の種とワタをとってザク切りにする。
※最初に500Wのレンジで1分程度加熱したり、半分に切って、切った面を下にして、まな板の上で固定しながら剥くと、剥きやすいです。



2. 鍋にバターをひいて、タマネギを中火でキツネ色になるまで炒める。
3. 2に水とコンソメ、1を加えて、柔らかくなるまで茹でたら火を止める。



4. 3をフードプロセッサー(またはミキサー)にかけ、ペースト状にする。



5. 4を鍋に戻して弱火にかけ、生クリームと牛乳を加えて、よく混ぜたら塩とコショウで味を調える。

*スープ皿によそって、生クリームとパセリを飾り付ければできあがり。

*冷やせば美味しい冷静スープになります。

