



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『グリーンピースのポターージュスープ』

◆ 用意するもの ◆ (2~3 人分)

グリーンピース・・・100g
玉ねぎ・・・1/2 個
水・・・200cc
牛乳・・・200cc
ベーコン・・・70g
バター・・・大さじ1
野菜ブイヨン・・・1 袋 (5g)
塩コショウ・・・少々

◆ 作り方 ◆

- ① グリーンピースは、皮から実を取り出しておく。
 - ② 熱したフライパンにバターを入れ、スライスした玉ねぎ、①をソテーする。
 - ③ ②の玉ねぎに火が通ったら、水と牛乳、野菜ブイヨンを入れて5分程度煮込む。
 - ④ ③をミキサーにかける。
 - ⑤ 空になったフライパンに細く切ったベーコンを入れて炒める。
 - ⑥ ④をフライパンにもどし、一度煮立たせる。塩コショウで味付け。
 - ⑦ お皿に盛り付けて出来上がり。
- ※冷たくしていただくと、より美味しくなります。

★ POINT ★

アスパラ、人参、じゃがいも、などグリーンピース以外の野菜でもヴィシソワーズ風に仕上がります。
冷やしてガラスの器などに盛り付けるとオシャレなスープに。

