

山の芋のスープ



● 材料〈4人分〉

山の芋 ……………150g
 玉ねぎ ……………100g
 牛乳 ……………400ml
 水 ……………400ml
 コンソメ ……………2個
 バター ……………40g
 パセリまたは青のり ……………適量
 油、塩、こしょう ……………適量

● 作り方

- 1 山の芋は厚さ5mm、長さ2cmの短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。鍋に油大さじ1を入れて、山の芋と玉ねぎを焦がさないように炒める。
- 2 玉ねぎがしんなりしてきたら水とコンソメを入れて、山の芋がやわらかくなるまで煮る。あら熱を取り、ミキサーにかける。
- 3 ミキサーにかけたものを鍋に戻し、牛乳を加えて弱火で焦がさないように煮る。
- 4 バターを入れ、塩、こしょうで味をととのえて火を止める。器に盛ってパセリまたは青のりを散らす。



ひとくちメモ!

吉舎の特産品 山の芋を使った料理。口当たりがなめらかで、どの年代にも喜ばれるスープです。