

スープの部 優秀賞

作品名：カブのポタージュ

材料

- ①かぶ（佐瀬 正）・・・皮つきで400g 6～8ヶ
- ②米（坂下 菊地）・・・100g
- ③水・・・3カップ
- ④無調整豆乳・・・2カップ
- ⑤塩・・・小さじ2/3くらい
- ⑥小松菜（小野 武弘）・・・1株
- ⑦梅酢（赤）（自家製）・・・少々

☆完成品



調理方法

- ①かぶは皮つきのまま8割にする。米と一緒に水から炊く。
- ②お米がお粥状になったら（15分くらい）火からおろし、粗熱を取る。
- ③ミキサーに入れて、なめらかにクリーム状になるまで攪拌して、鍋に戻して豆乳を加える。
- ④濃度は好みで豆乳で調整する。
- ⑤味は塩で整える
- ⑥別に茹でておいたカブと小松菜をよく水気を切ってトッピングする。梅酢も2～3滴たらす。

