

## 《完成図》



## 《レシピ》

名称：坂井芋を使ったかぼちゃスープ			
材料	分量(1人分)	材料	分量(1人分)
里芋(坂井芋)	40 g	パセリ	少々
玉ねぎ	40 g	コンソメ	小さじ1
牛乳	100 ml	バター	10 g
塩	少々		
水	100 ml		
かぼちゃ	60 g		
甘酒	大さじ1		
調理手順			
<p>①鍋にバターを入れ熱し、溶けたら玉ねぎを入れて中火で炒める。</p> <p>②玉ねぎがしんなりしてきたら、かぼちゃを入れてサッと炒め、水、コンソメを加えて弱火で煮る。</p> <p>③かぼちゃがやわらかくなったら、火を止め、粗熱をとってなめらかになるまでミキサーにかける。</p> <p>④鍋に③を入れて、牛乳、甘酒を加えて木べらでかき混ぜながら火にかける。</p> <p>⑤坂井芋を1cmの角切りに切り④に加え、塩で味を整える。</p> <p>⑥皿に盛り付けパセリを散らして完成。</p>			