

トマト&バジルの 冷製スープ

日本食研 ポークソテーオイル&トマトバジル

材料:ポークソテーオイル &トマトバジル味付け肉	1P
(若鶏モモ肉、ムネ肉)	
玉ねぎ	1個(約200g)
じゃがいも	2~3個
コンソメ	2個
水	200g
牛乳	300~500cc
バター	10g
ブラックペッパー	少々
生クリーム	少々



- ①玉ねぎはスライスする。
じゃがいもは5mm位にスライスし、耐熱容器に入れ600wで3~4分過熱しておく。
- ②フライパンを熱しバターを溶かし味付け肉をいため、少し火が通ったら玉ねぎ、じゃがいもを入れ軽く炒め、水、コンソメを入れ火が通るまで少し煮る。
- ③火が通ったら氷水にあてて冷まし、粗熱が取れたら牛乳を入れミキサーで攪拌する。
- ④ ③をよく冷やして仕上げに生クリームブラックペッパーを適量入れ召し上がれ！

