

銀河かぼちゃを使った カボチャの粒々ポタージュ

<< 甘さと滋味をそのまま味わう♪ >>



----- 材料 (2人分) -----

銀河かぼちゃ	300g (正味)
バター	15g
水	200mℓ
牛乳	100mℓ
塩	小さじ1/6
かぼちゃの皮	適量
サラダオイル	適量
塩	適量
ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① 銀河かぼちゃは皮をむいて一口大に切り、鍋に入れ。水、バターを加えて火にかけ、沸騰したら弱火に落とす。蓋をして10分間加熱する。
- ② ポテトマッシュやなどで潰す。牛乳を加えて温め、塩・胡椒で味を調える。器に盛付ける。
- ③ フライパンに薄くサラダオイルを引き、かぼちゃの皮を焼いて塩・胡椒する。②に飾る。

※POINT

かぼちゃは、ポテトマッシュやフォークなどで潰して粒粒感を残す。

