

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	300 g（正味）
バター	15 g
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、鍋に入れる。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 ポテトマッシャーなどで潰す。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、ポテトマッシャーやフォークなどで潰して粒粒感を残す。

