

## かぼちゃのポタージュ



### 【材料】（4人分）

かぼちゃ	400g
牛乳	2カップ
固形スープの素	1個
小麦粉	大さじ1.5
食パン	少々
塩・こしょう	少々
バター	大さじ1.5

### 【作り方】

- ①かぼちゃは種とワタを取り、一口大に切りやわらかく茹で、裏ごしする。
- ②水 1 カップ、固形スープの素、塩小さじ 1/3、こしょう少々を鍋に入れて火にかけてスープの素を溶かす。
- ③厚手鍋にバターを溶かし、小麦粉を炒め、牛乳を加えてのぼし、①②を加えてひと煮立ちさせる。
- ④食パンは小さな角切りにし、フライパンでからいりして焦げ目をつける。
- ⑤③を器に盛り、④を 2～3 個浮かせる。