ポテトのポタージュ

材料（４人分）		切り方	作り方
サラダ油	炒め油		① たまねぎを炒め、じゃがいも、スープを入れて煮る。 ② ミキサーにかけ、ざるで裏ごす。 ③ 牛乳、豆乳、生クリームを入れて調味し、ひと煮立ちさせる。 ④ パセリを入れて完成。
たまねぎ	100g	角切り	
じゃがいも	200g	乱切り	
ガラスープ	160g		
塩	3g	小さじ2/3	
こしょう	0.04g		
バター	5g	小さじ1	
牛乳	140g		
豆乳	60g		
生クリーム	12g	大さじ1	
パセリ	少々		