白いんげん豆のポタージュ

材料（４人分）		切り方
サラダ油	炒め油	
たまねぎ	140g	角
さつまいも	140g	角
ガラスープ	160g	
白いんげん豆	20g	茹でる
塩	3g	
こしょう	少々	
牛乳	140g	
豆乳	60g	
バター	4g	
生クリーム	12g	
パセリ	少々	

作り方

① 油でたまねぎをよく炒め、さつまいも、白いんげん豆、スープを入れて煮る。
② ミキサーにかけて、ザルで裏ごしする。
③ 牛乳、豆乳、バター、生クリーム、パセリを入れてひと煮立ちさせる。

※白いんげん豆はペーストを使っても良い。
(使用量は40g)