



かつお節の和風ポタージュ

萩原 知佳 さん



【材料】(2人分)

- ・かつおだし 300cc
- ・牛乳 60cc
- ・味噌 30g
- ・かつお節 適量
- ・じゃがいも 1/2個
- ・玉ねぎ 20g
- ・人参 2cm程
- ・キャベツ 20g
- ・パセリ 適量

【作り方】

- ① 玉ねぎはすりおろし、じゃがいも、人参、キャベツは細かく刻む。
- ② かつおだしの中に①を入れ、野菜に火が通ったら牛乳を入れ、みそを溶き入れる。
- ③ かつお節をたっぷりに入れ、軽にかきまぜ、お好みでパセリを添えたら完成。