

<ポテトスープ・ディル風味>

～片桐 智子先生考案～

【材料】2～3人分

じゃがいも	300g
水	2カップ
塩	小さじ1/2
粒こしょう	5～6粒
たまねぎ (みじん切り)	大きじ1
きゅうり	1/2本
牛乳	100cc
生クリーム	50cc
バター	10g
ディル・ウィード	小さじ2

【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、水に放して水けをきる。
- ② なべに①のじゃがいもと分量の水・塩・粒こしょうを入れて火にかけ、沸騰したら弱火にしてじゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ③ きゅうりは皮をむいて縦に四つ割りにし、種の部分を切りとって5mm角に切る。
- ④ ②のじゃがいもの煮汁をべつの器に移して、なべの中のじゃがいもをマッシャーし、これに煮汁を戻す。
- ⑤ ④を再び火にかけて③のきゅうりとたまねぎを加え、牛乳を入れて10分煮て調味する。
- ⑥ ⑤に生クリームを静かに流し入れてバターを加え、火を止めてディル・ウィードを振り入れる。