



# じゃがいもの冷製スープ



# じゃがいもの冷製スープ

[材料(2~3人分)]

じゃがいも中(皮をむき薄切り)	2個
玉ねぎ(薄切り)	1/3個
酪農牛乳	1カップ
バター	大さじ1
水	200ml
A チキンブイヨン(固形)	1/2個
塩	小さじ1/2
胡椒	少々

[作り方] 調理時間:約20分(※冷蔵庫で冷やす時間は除く)

1. 熱した鍋にバターを入れ、玉ねぎを加え透き通るくらいまで炒める。  
ここにじゃがいもを加えて炒め、油が全体になじんだらAを加える。  
沸騰したら弱火にし、じゃがいもが柔らかくなるまで10分程煮る。
2. 1を火からおろし、粗熱がとれたらミキサーにかけ、牛乳を加えてまぜあわせたら冷蔵庫で冷やす。  
※仕上げにお好みのハーブ(パセリやチャイブ)などを散らしていただくと、涼しげできれいです。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
酪農牛乳



QUEEN'S ISETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
酪農牛乳

酪農発祥の地、千葉県産生乳100%使用。