

# Let's cook!

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- ジャガイモ:  
2個（皮をむいて角切り）
- 人参: 2本（皮をむいて薄切り）
- セロリ: 2本（薄切り）
- 玉ねぎ: 1個（みじん切り）
- バター: 大さじ2
- コンソメキューブ: 2個
- 牛乳: 500ml
- 水: 500ml
- 塩: 少々

## 作り方

1. 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを炒めます。
2. ジャガイモ、人参、セロリを加えて炒め続けます。
3. 水とコンソメキューブを加え、野菜が柔らかくなるまで煮込みます。
4. 鍋から一部の野菜を取り出し、残りをブレンダーでなめらかにします。
5. 再び鍋に戻し、牛乳を加えて温めます。
6. 塩とこしょうで味を調え、パセリを散らして完成です。

- こしょう: 少々
- パセリ: 適量 (飾り用)