

\ 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

- グリーンピース（冷凍でも新鮮でも可）：400g
- 玉ねぎ（みじん切り）：1個
- ベジタブルブロス：500ml
- オリーブオイル：大さじ1
- ミントの葉：数枚
- 塩、黒胡椒：適宜

作り方

1. 鍋にオリーブオイルを熱し、みじん切りの玉ねぎを透明になるまで炒める。
2. グリーンピースとベジタブルブロスを加え、柔らかくなるまで中火で煮る。
3. スープが冷めたらミキサーで滑らかになるまで混ぜる。この時、ミントの葉を数枚加える。
4. 塩と黒胡椒で味を調え、さらに冷やしてからサーブする。