

\ 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

- バター：大さじ1
- 玉ねぎ：1個
- ジャがいも：2個
- にんじん：1本
- 鶏ガラスープ：600ml
- 生クリーム：200ml
- 塩：適量
- エディブルフラワー：適量

作り方

1. 玉ねぎ、じゃがいも、にんじんをみじん切りにする。
2. 鍋にバターを溶かし、切った野菜を炒める。
3. 鶏ガラスープを加えて20分間煮込む。
4. ブレンダーで滑らかになるまで混ぜる。再度鍋に戻し、生クリームを加えて塩で味を調える。
5. スープを器に注ぎ、エディブルフラワーを浮かべる。