

安納芋のポタージュ

安納芋とは糖度が高く、種子島を代表とするさつまいもの一種。



材 料 2人分

安納芋	中 1 本 (150 g くらい)	バター	小さじ 1
セロリ	30 g	水	400cc
		塩、こしょう	少々
		ピンクペッパー (粒こしょう)	少々
		牛乳	100cc

作り方

- ① 安納芋は洗って、皮ごとスライスに、セロリはピーラーで筋を取り除き、スライスにする。
- ② 熱した鍋にバターをひいて①を炒め、しんなりしてきたら水を加えて軟らかくなるまで煮る。
- ③ ②は粗熱をとってミキサーにかけ、再び鍋に戻して牛乳を加え、塩こしょうで味を調える。
- ④ 器によそいお好みで粒こしょうをひく。