

11月16日(月)

たま あま と こ
玉ねぎの甘みも溶け込んだ「白いんげん豆のポタージュスープ」



たま
玉ねぎをよく炒め
あま
甘みを引き出しました！



ぎゅうにゅう
牛乳と具を
ミキサーにかけます。



たま
玉ねぎも
しろ
白いんげん豆も
やわ
トロトロ柔らかです。

こ
焦がさないように
ていねいに温度を上げて
おいしいポタージュの
できあがり
出来上がり

