

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



<作品名>

じゃがいもと玉ねぎのポタージュ 焼き赤かぶのせ

～赤かぶ：三岳黒瀬かぶの生かぶを利用～

材料と分量	<ul style="list-style-type: none">・赤かぶ：1/4 個・玉ねぎ：1/2 個・じゃがいも：1/2 個・塩：小さじ 1/4・オリーブオイル：適量・水：適量・豆乳：100ml・塩コショウ：適量
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、じゃがいも、玉ねぎ、赤かぶは薄くスライスする。2、玉ねぎを弱火にかけ、焦げないように炒める。3、2にじゃがいもを入れ少し炒める。そこにひたひたの水と塩を一つまみ入れ、軟らかくなるまで煮る。4、柔らかくなったらブレンダーで滑らかにする。5、豆乳を入れ、混ぜながら温める。6、塩コショウで味をととのえる。焼いた赤かぶをのせる。
工夫した点等	きれいな紫色の断面を見せたいため
その他（安全性への配慮等）	