

## Veruttata di rapa

### かぶのポタージュ



【材料】4 - 5 名分

かぶ 中 3 個  
玉ねぎ 小 1 / 2 個  
オルチョサンニータ 大さじ 2  
塩 小匙 1  
水 350 ~ 400 cc  
パセリのみじん切り少々

#### 【つくり方】

- 1) かぶは皮ごと小さく薄くスライスする
- 2) 玉ねぎも同じく小さく薄くスライスする
- 3) なるべく厚手の鍋を用意する。オルチョまたはアサクラオイルを注ぎかぶと玉ねぎをいれて火をつける
- 4) 火は中火にしさっとオイル分を材料にからめたらすぐに分量の塩を入れる
- 5) 炒める音をほどほどにし火加減を調整しじっくり炒める
- 6) 材料が透き通り 1 / 2 まで量が減ったら水をひたひたになるよう加え（目安は分量分）蓋をして沸騰するまで強火、沸いたらとろ火にし 15 ~ 20 分煮込む
- 7) かぶがやわらかくなったら OK。塩味を丁度良く調整する
- 8) ミキサーでとろとろにする
- 9) 深皿に注ぎあればパセリなど青みを浮かし、オルチョまたはアサクラオイルをたらず