



Velluttata di patate dolce

さつまいものポタージュ



【材料】2名分

さつまいも	中1/2本(100程度g)
ねぎ	少々
※アサクラ EVO	小さじ1.5程度
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ1/3
水	200cc
豆乳又は牛乳	50cc

(※印はアサクラアイテム)

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 126 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) さつまいもはよく洗って皮をむく (少しきれいな赤み部分を残してもよい)
- 2) 薄くいちょう切りする
- 3) ねぎはうすく小口切りする
- 4) 鍋にさつまいもとねぎを入れEVO少々とコンチェントを入れ火をつける
- 5) じっくりと弱火よりやや強い火で焦げないように炒める
- 6) 味を見てさつまいもに甘みが出たら水を加えて蓋をして沸騰したら弱火で軟らかくなるまでしっかり加熱する
- 7) 柔らかく煮えたらブレンダーにかけてトロトロにする
- 8) 再び火にかけ豆乳を加えてさっと煮て塩味を確認して出来上がり
- 9) 器に盛りEVOを上から一糸たらず