

# 野菜・くだもの チャレンジレシピ

## ~ MENU ~

### 櫻木家秘伝の特製スープ



#### 材料 (2人分)

● アスパラガス	…	5本
● タマネギ	…	小1個
● 牛乳	…	200cc
● バター	…	適宜
● 生クリーム	…	適宜
● 塩コショウ	…	少々
● 油	…	少々
● コンソメ (固形)	…	1個
● 水	…	100cc

## 作り方

1

アスパラガスは3等分くらいの長さに、タマネギは薄く切り、塩コショウで味を調えながら油で炒める

2

[1]を鍋に入れ、コンソメと水を加えて、約5分間、中火で煮る

3

[2]に牛乳を加えてミキサーにかける

4

[3]をもう一度鍋に移し、熱を加える。いったん火を止めた後、バターと生クリームを加えて出来上がり。ざっとゆでたアスパラガスの穂先を浮かべてもGOOD!

