

B i s t r o T A K Uの大根のポタージュ

材料 4人前

大根	300 g (いちよう切り)
バター	50 g
塩	ひとつまみ
水	100 cc
牛乳	360 cc
米粉	小さじ1



1. 鍋にバターを入れて、溶けたら大根を入れ、塩をひとつまみと米粉を加え、弱火で蓋をして蒸しながら煮ていく。
2. 大根が透き通ってきたら水を入れて、大根が柔らかくなったら、ミキサーにかける。
3. 鍋に移して沸かした後、牛乳を入れてもう一度沸かす。
4. 味を調べ、器に盛り付ける。

