



第62回

一陽来復の春をすがすがしくお迎えになったことと存じます。
皆様 お元気にお過ごしでしょうか。

～ かぼちゃのスープ～ (1品で2度楽しめる)

かぼちゃ 400g たまねぎ $\frac{1}{2}$ 個 ①(固形スープの素1個、水1カップ)
バター 20g 牛乳 400ml 塩・こしょう少々 生クリーム 大さじ4

- ① かぼちゃの種とおたを取って、ラップに包み電子レンジに3分かける
皮の部分をとろとろけずり、ひと口大に切る たまねぎは薄切りに
- ② 鍋にバターを入れ、かぼちゃとたまねぎを加え軽く炊めたら、①を入れて
1、2回 途中 木ベラで混ぜながら 7～8分煮る
かぼちゃがやわらかくなったら、木ベラやスプーンなどで粗くつぶす
- ③ 牛乳を加えたら、もう一度火にかけて 塩・こしょうで味つけ
沸騰直前に生クリームを混ぜて、火を止めたら完成!

※残ったスープでもう1品! “かぼちゃのチーズ焼き”
スープの残りを煮詰めたら、器に入れる
チーズをのせてオーブンで色がつくまで焼いたら、かぼちゃのチーズ焼きの完成!

寒気厳しき折、どうかご自愛ください。

今年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



HAPPY NEW YEAR!!



ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

乗富材木店

TEL : 0944-74-1000

H P : <http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津56-5

担当：新開・金納

