

レシピ名

いもロースープ〜うどんの香りを添えて〜



材 料  
(調味料含む)

◦里芋                      ◦牛乳  
 ◦玉ねぎ                  ◦コンソメ  
 ◦バター                   ◦塩  
 ◦水                           ◦こしょう。

※分量は  
お好みで  
お願いします。

作 り 方

1. 里芋を洗い、5分〜10分レンジにかけて皮をむく。

2. 玉ねぎを薄切りし、バターと炒める。

3. ミキサーに水、牛乳、一口大に切った里芋、炒めた玉ねぎを入れ、ホウチン汁状にする。

4. 3を鍋に入れて、コンソメと塩こしょうで味を整えて完成です。

レシピ考案者：四街道高校

料理研究部のみなさん