

じゃがいものポタージュ (ホットクック)



おすすめポイント

ホットクックがあれば、ミキサーがないと難しい
ポタージュスープがカンタンに作れます。
本格的な味が楽しめますのでぜひ挑戦してみてください。

<加熱できる分量>

2.4Lタイプ4~8人分 1.6Lタイプ：4~6人分 1.0Lタイプ：1~2人分

記載の材料は4人分のため、6人分は1.5倍、2人分は半量にします。

KN-HW16Gのレシピです

材料（4人分） 調理時間：45分

【A】	じゃがいも	2個(1個150g)
	玉ねぎ	1/2個(100g)
	コンソメ(顆粒)	小さじ2
	水	200mL
	牛乳	200mL
	塩	適量

作りかた

1. まぜ技ユニットを本体にセットする。
2. じゃがいもは2~3cmの角切りにする。
玉ねぎを図のように、横薄切りにする。
玉ねぎを横薄切りにすることで、繊維が断ち切れ加熱されやすくなります
3. 内鍋に【A】を入れ、本体にセットする。
メニューを選ぶ → メニュー番号で探す → No.011(じゃがいものポタージュ) → 調理を開始する → スタート
または、
メニューを選ぶ → カテゴリーで探す → スープ → じゃがいものポタージュ → スタート
4. 途中、報知音が鳴れば、ふたを開け、やけどに気を付けて内鍋に牛乳を加える。ふたを閉めてスタートする。
5. 加熱後、塩で味をととのえる。

◆KN-HW10Eの方

手動で作る → スープを作る → まぜる → 時間 約30分 → スタート

加熱後、内鍋に牛乳を加える

手動で作る → 煮詰める → 時間 約5分 → スタート

スタート後、ふたを開けて、ヘラなどでじゃがいもをつぶしながら好みの濃度まで煮詰める。

以下の機種の方はこちらで加熱してください。

■KN-HT16E/HT99B/HT24B
自動) カレー・スープ1-6

■KN-HT99A
自動) 煮物1-21 加熱後、牛乳を加え、延長 → 2分

事前準備

- ・食材をご用意ください。
- ・じゃがいもは皮をむいて、水につけておいてください。
- ・玉ねぎは皮をむいておいてください。
教室で講師と一緒に切ります。
- ・牛乳と水を計量しておいてください。