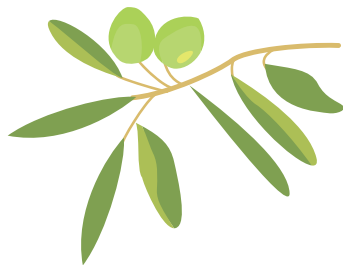




材料

(2人前)

- レンコン 100g
- 山芋 100g
- コンソメスープ 200 cc
- 塩・胡椒 少々
- オロ・デル・デシエルト 大さじ1
- パセリ 適宜



レシピ

1. レンコンは皮をむいて乱切りし、ラップに包んでレンジで2～3分加熱する。
粗熱が取れたらフードプロセッサーなどで滑らかになるまで潰す。
2. 山芋は皮をむいてすりおろす。パセリはみじん切りにする。
3. 鍋にコンソメスープと1を入れてひと煮たちさせる。
2を加えてふつふつと煮立ったら火を止め、塩・胡椒で味を調える。
粗熱が取れたら冷蔵庫でよく冷ます。
4. スープカップに入れてパセリを散らし、オリーブオイルをたっぷりかける。