

# ミックスポタージュ



材料（ 1 / 1 穴あきホテルパン使用 10人分）

コーンスープ（市販品）	1.5kg	塩	1.5g
かぼちゃ（薄切り）	450g	生クリーム	100g

1. ホテルパンにかぼちゃを入れ、スチームモード100℃で10分加熱します
2. かぼちゃの粗熱がとれたら、コーンスープと一緒にミキサーにかけます。
3. (2) を鍋に移して温め、塩で味を調えます。
4. 器に盛り、仕上げに生クリームを加えます。

※市販のポタージュに色々な野菜（人参・じゃが芋・玉葱・さつま芋等）をプラスするだけで、味つけもほとんどすることなく、簡単にスープのバリエーションを増やすことができます。

※自然なトロミで、咀嚼困難な方にも食べやすく、温製・冷製どちらでも提供できます。