



※写真はイメージです。

食欲がない時にも、美味しいスープです

桃の冷たいポターージュスープ

材 料 (4人分)

桃	約280g
A	パルスイート…………… 小さじ1
	レモン…………… 1/8個 (レモン汁小さじ1/2相当)
B	牛乳…………… 3/4カップ
	生クリーム…………… 1/4カップ
	プレーンヨーグルト 大さじ2
	味の素KK コンソメ
	顆粒タイプ…………… 小さじ1/4
瀬戸のほんじお(塩)	少々
ミントの葉(お好みで)	適量

作り方

1. 桃はよく洗って水気を拭き、皮をつけたまま適当な大きさに切る。
2. 冷凍保存用袋に1を入れ、Aを加えてサッと混ぜ、冷凍庫に30分ほど入れて半分凍らせる。
3. ミキサーに2、Bを入れてよく攪拌する。
4. 3を器に注ぎ、お好みでミントの葉を飾る。