

Soupe de Potiron au céleri-rave かぼちゃとセロリのスープ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1 カップ 250cc 20 カップ分)

【Base】

玉ねぎ 生	310g
セロリラヴラペ酢漬け	110g
かぼちゃ	240g
じゃがいも(中)	230g
チキンブイヨン	16g
水	3000cc
にんにくペースト	20g
ブーケプロヴァンサル	20g

【Service】

牛乳	3000cc
塩	少々
こしょう	少々



作り方

- ① セロリラヴラペは冷水ですすぎ洗いし水をよく切る。玉ねぎ、かぼちゃ、じゃがいもは適当な大きさにカットする。



- ② 圧力鍋に①、チキンブイヨン、分量の水を入れ、加熱する。
- ③ 強火で加熱し、オモリが振れたら弱火にし、10分で火を止める。
- ④ 完全に圧が下がったら蓋を開け、ハンドミキサーでピューレ状にする。
- ⑤ にんにくペーストとブーケプロヴァンサルを混ぜたら **Base** のできあがり。

* **Base** は冷蔵で一週間、冷凍で二カ月保存できます。

【Service】

【温】 **Base** に牛乳を加えて温め、塩こしょうで味を調える。

【冷】 **Base** に牛乳、氷を加えジュースーにかける。
塩こしょうで味を調える。

* 盛り付けアレンジ *

ソーセージ、セミドライトマト、
ブラックオリーブ（スライス）、
プロヴァンスクルトンなどをのせる。
仕上げにオリーブオイルを一振り。

* フロヴァンス風クルトン *

（バゲット 1本、オリーブオイル EXV 55g、
にんにくペースト 20g、ブーケフロヴァンサル 30g ）

