

飲むおにぎりスープ

<材料（1人分）>

ジャガイモ 45g
玉ねぎ 30g
炊いてある米（ななつ星）40g
水 200g
白だし 15g
食塩 2g
ゆかり 2g
あおさ 1g
サラダ油 4g

<作り方>

- ①炊いてある米をよく水洗いし米の滑りを取る。
- ②ジャガイモを小さいさいの目切りにし水に晒し下茹でしておく、玉ねぎも微塵切りにする。
- ③鍋に油を入れ玉ねぎを加え炒める。玉ねぎがきつね色になったら水を加え②のジャガイモを水を切ってから加え煮る。
- ④鍋が沸騰したら白だしと①の米を加え煮込む（水が蒸発した場合元入っていた水の量まで水を加える。）
- ⑤ジャガイモに火が入っていればミキサーやフードプロセッサーに入れ滑らかにする。
※冷製にする場合はボールに移し氷水に当てながら冷ます
- ⑥皿に盛り付け、ゆかりとあおさをかざる。

冷たくすればピシソワーズ

暖かくしたらポタージュとして楽しめます。