

おうちで楽しむ紅赤レシピ

紅赤のジンジャー味噌ポタージュ

材料(4人分)

- ・紅赤いも…1本
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・ショウガ…1片
- ・豆乳…400cc
- ・味噌…大さじ1
- ・バター…10g



① 紅赤は皮をむき、1cm角に切る。玉ねぎは薄切りに、ショウガはすりおろす(絞り汁を使う)。



② 鍋にバターを溶かし、玉ねぎがしんなりするまで炒める。紅赤、パイオン、ショウガの絞り汁を加え、柔らかくなるまで煮て、火を止める。

ほっこり、あったまる
クリーミーなスープ



③②が冷めたらミキサーに入れ、なめらかになるまでよく混ぜる。



④③を鍋に戻し、豆乳、味噌を加えてのばしたらできあがり。



レシピ考案者かぐいとる／野菜ソムリエコミュニティさいたま 濱 直子さん

お味噌と紅赤の相性がよく、ショウガの効果で体もぽかぽかと温まるスープです。豆乳でさらりと仕上げた、やわらかな甘みを楽しんでください。