

# かぼちゃのポタージュ



《材料》 3~4 人分

・かぼちゃ（薄切り）	1/4 個
・玉ねぎ（薄切り）	1/2 個
・コンソメ	小さじ 1
・ローリエ	1 枚
・バター	10 g
・水	250ml
・牛乳	250ml

調理時間

27 分

かき混ぜ  
ウイング

1. 鍋に牛乳以外の全ての材料・調味料・水を入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「手動モード」20分・120℃でスタート
3. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、かぼちゃを潰し、牛乳を入れる
4. 蓋をし「手動モード」7分・70℃で再スタート

