

# じゃがいものこだわりポタージュスープ

cream of potato soup

じゃがいもと玉ねぎの自然の甘さを  
自家製ブイヨンと生クリームで  
仕上げたシェフこだわりの一品です



## 召し上がり方

1. 凍ったままのパックを7分ほど湯せんし温めてお召し上がりください

内容量 180g ※電子レンジでは温めないでください

## アレンジレシピ

### 簡単ポタージュグラタン



## □作り方

- ① マカロニを時間通りに茹でてザルにあげ  
水気を切っておく  
グラタン皿にバターを塗っておく
- ② 玉ねぎ ベーコンを炒める
- ③ 残ったポタージュを②に入れ 牛乳を加えて  
弱火で焦げないようにかき混ぜながら温める
- ④ マカロニを入れてざっと混ぜ  
ポタージュを絡めながら弱火で少し温める
- ⑤ ④を①の皿に盛り付け チーズを乗せて  
オーブンでチーズが溶けるくらい焼く
- ⑥ 仕上げにパセリを振って出来上がり

## □材料

マカロニ	120g
玉ねぎ	1/2玉
ベーコン	1パック
ポタージュ	1袋
牛乳	50ml
バター	適量
溶けるチーズ	大きじ4~6
パセリ	適量