

## キャベツの塩麹ポタージュ

### 【材料：4人分】

- キャベツ 300g (1/4 玉)
- 玉ねぎ 100g (中 1/2 個)
- ベーコン 50g
- 塩麹 大さじ1
- 水 800cc
- サラダ油 適量
- 塩、コショウ 適量
- 生クリーム (お好みで)



### 【作り方】

1. キャベツ、タマネギ、ベーコンを一口大に切り、鍋にサラダ油を入れて炒める。



2. 飾りをつけたい場合は、飾り用として、キャベツを少しだけ取り出して、1 cm角に切っておく。



3. キャベツがコンガリしてきたら、水と塩麹を加えて蓋をし、最初は強火で、沸いたら中火で15分煮る。



4. 15分煮たら3の具だけを取り出し、ミキサーでペースト状にする。



5. 4を鍋にもどし温めて、塩、コショウで味を整えたら器に盛る。飾りのキャベツをのせ、お好みで生クリームを少しかけたら完成。

