

スウェーデン風サーモンスープ



スウェーデン風サーモンスープ

■材料（4人分）

生サーモン	2切れ（200g）	バター	10g
玉ねぎ	1/2個（100g）	顆粒ブイヨン	2袋（8g）
じゃがいも	中2個（180g）	水	500cc
人参	1/2本（80g）	牛乳	150g
長ねぎ	1/2本	塩コショウ	少々
にんにく	1片	ディル	少々

■作り方

- ① 生サーモンは1.5cm角に切る。
玉ねぎは1.5cm長さの薄切り、じゃがいもは1.5cm角、人参は3mmくらいのいちょう切り、長ねぎは1cmの輪切りにする。
- ② マルチグリルのキャセロールにディル以外のすべての食材を入れる。
- ③ 調理モード[煮る・20分]加熱。
- ④ 蓋をあけ、牛乳を加えてからさらに[5分]加熱。
塩コショウで味を整える。
- ⑤ 仕上げにディルを散らす。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。