食べて未来へつなごう 日本の野菜

コープの職員 料理にチャレンジ!

たまねぎの甘さがおいしい♪
夏にぴったりのひんやりポタージュ

産直 淡路島たまねぎ

最近料理を始めたばかり。
野菜を使ったレシピを覚えて、
レパートリーをたくさん
増やしたいです！

鈴木さん 今回挑戦するのは…
コープ幕張駅北口店
農産担当　入職5年目

2025年2月にオープンした新しいお店なので、組合員の皆さんに産直などコープの取り組みを知っていただけるよう工夫しています。

たまねぎの冷製ポタージュスープ

Step 1 食材を切る

たまねぎを薄切りにする。じゃがいもは皮をむき5㎜幅の半月切りにする。

2 炒める

フライパンにバターを入れ中火で熱し、Step1を加え全体がしんなりするまで炒める。

3 煮る

Step2にⒶを入れてひと煮立ちさせたら、ふたをして弱火で10分煮る。

4 裏ごしする

Step3をこし器やざるなどで裏ごし、牛乳、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせる。

ここがポイント
裏ごしはミキサーやハンドブレンダーを使用してもOK！　ミキサーにかけるときは、必ず人肌くらいに冷ましてから使用してください。

5 冷やす

冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら、器に注ぎパセリをのせる。

これで…完成！

材料(2人分)

産直 淡路島たまねぎ…1個
じゃがいも……1個
バター……20g
Ⓐ 水……200mℓ
Ⓐ コンソメ(顆粒)…小さじ1
牛乳……200mℓ
塩、こしょう……各少々
パセリ(みじん切り)……適量

産直 淡路島たまねぎが甘くておいしい！食感が少し残っているのもいいですね。家でも作って得意料理にしたいです。

動画も公開中！

次回は CO・OP きんぴら風 ごぼう飯の素 を使った料理に挑戦する予定です！