○野菜マツシュ(にんじん・たまねぎ編)



《材料》

- ・野菜スープからのにんじん・・・・10~15g
- ・ 〃 たまねぎ・・・・10~15g
- ・野菜スープ・・・・少々

ステップ1



にんじんは包丁の先でつぶしながら ペースト状にする。

<Point>なめらかになるまで。

ステップ2



たまねぎは繊維があるため、包丁 でのマッシュが難しければこし器 を使用する。





それぞれ鍋に入れ、野菜スープを 加えて一煮立ちさせたら出来上が り。

<Point>水溶き片栗粉(粉1:水2)で トロミを付けるとよりなめらかに なる。フリージングOK。