

にんじんのグレースェーション

4~5にんじん

・にんじん ... 3~5ほし

・コンソメスープの味 ... 2コ

・バター ... 25g

・^{たま}生クリーム ... 100cc

・みず ... 3カップ

・（お）
ニ（エ）

・パセリ

つくりかた

1. にんじんをきる

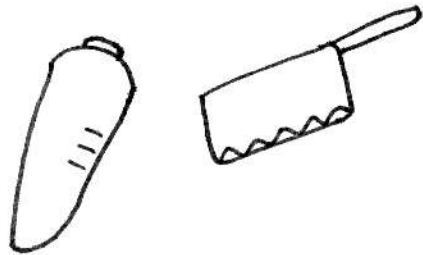
2. にる

3. ^{たま}生クリーム、^{たま}お、ニ（エ）
おじもととのえる

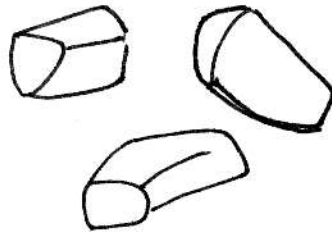
もりつ

1. にんじんをきる

き
おおきめに切る



たべるときに
にんじんを
あじわえます。

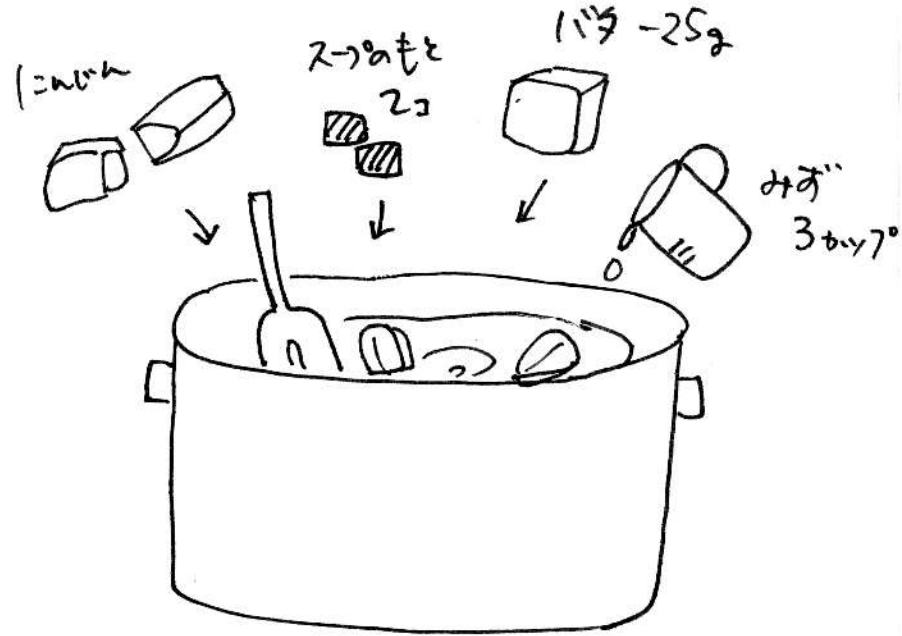


にんじんがダマなひとは。

さつまいもは。

にんじんが にえたスープをひきけて
さつまいもを にてね。

2. 1-3

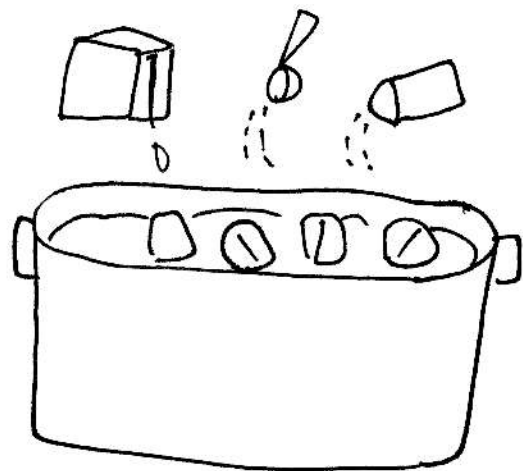


3. たを(2) みわびて 20~30分 1-3



3. 生クリーム. しお. ニしょうで..
あじもととのえる

たべるまえに



なま
生クリームをいれたら ^に煮ないでね.

もりつけ

パセリをちらす.
~~1/4~~

