

さつまいも	中1本
たまねぎ	1/2個
水	1cup
昆布	5cm角
バター	15g
塩	小さじ1/4

<作り方>

1. さつまいもは皮をむいて輪切りにする。たまねぎは繊維に逆らって薄切りにする。
2. 鍋に水、昆布、さつまいも、たまねぎを入れて、沸騰直前に昆布を取り出す。
3. やわらかくなったら、ざるに挙げて具材をすり鉢でする。
4. 煮汁でときのぼしながら混ぜ、温かいうちにバターを入れて溶かす。

