



ケーブルテレビ
ジェイウェイ
JWAYでオンエア!

神保シェフが、
茨城県産の食材を使って
オリジナルのレシピを紹介!!

茨城県日立市出身

じんぼ
神保シェフと



いばらき

茨城をたべよう

SEASON 10



材料(2人前)

かぼちゃ	400g	牛乳	100 ml
たまねぎ	100g	水	400ml
無塩バター	30g	オリーブオイル	少々
イタリアンパセリ	少々	塩	少々
生クリーム	大さじ2		



かぼちゃのポタージュ



作り方

- 1 たまねぎは薄くスライスし、かぼちゃを、一口大に切る。
- 2 鍋に無塩バターを入れて中火にかけ、バターが溶けてきたら、たまねぎを入れて炒める。
- 3 たまねぎがしんなりしてきたらかぼちゃを加え、フタをして弱火で3分間蒸し焼きにする。
- 4 水、牛乳を加えてひと煮立ちさせたら、再度フタをして10分間煮込む。
- 5 生クリームを加えて混ぜ合わせ、ミキサーにかける。
- 6 鍋に戻したあとに塩を加え、温まったら火を止める。
- 7 器に盛り付け、仕上げ用のオリーブオイル、生クリーム、イタリアンパセリをかけた後完成!



JINBO
MINAMI AOYAMA

オーナーシェフ

じんぼ よしなが

神保 佳永

ご視聴はこちら



JWAY 11chで
絶賛放送中!!



You Tube

ケーブルテレビ
JWAYチャンネル



ケーブルテレビ **JWAY**

●ご加入・ご視聴へのお問合せ

0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ) (営業時間)9:00~18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)