



12

えのきたけのポタージュ

【材料(4人分)】

えのきたけ……2袋(400g)	(水……………600cc
玉ねぎ……………100g	(固形スープの素……2個
スライスベーコン……20g	牛乳……………100cc
万能ねぎ……………適量	塩・こしょう……………少々
バター……………20g	

作り方

- ① えのきたけは石づきを切り落として3等分に切る。
- ② 玉ねぎは薄切り、スライスベーコンは5mm幅に切る。
- ③ 万能ねぎは小口切りにする。
- ④ 鍋にバターを溶かして②を炒め、玉ねぎがしんなりしてきたら①を加えて炒める。
水と固形スープの素を加えて、10分ほど中火で煮込む。
- ⑤ 粗熱を取った④をミキサーにかける(飾りで使うえのきたけは少量残す)。
- ⑥ ⑤を鍋にあけて牛乳を加えて温め、塩・こしょうで味を調える。
- ⑦ 器に⑥を盛り、えのきたけと万能ねぎを添える。