

野木町地産地消メニュー



⑥ キノコのポタージュスープ

調理時間 30分



秋の味覚のきのこをたっぷり使ったスープです。

食材と旬

たまねぎ 5月～6月

しいたけ 9月



【材料】

生しいたけ 6枚
 しめじ 1パック
 エリンギ 1本
 たまねぎ 1個
 イタリアンパセリ 適宜
 ※きのこは合計300gであれば、好みのもので。

バター 大さじ2
 チキンスープ (洋風または、コンソメ) 固形2コ
 ローリエ 1枚
 水 2カップ
 牛乳 1カップ
 生クリーム(好みで) 大さじ2
 塩・こしょう 適量

【作り方】

- ① 生しいたけは、石づきを除いて薄切りに、しめじは子房に分け、エリンギは一口大に切る。
- ② イタリアンパセリは小分けにしておく。
- ③ 玉ねぎは薄切りにする。
- ④ 鍋にバターを溶かし、たまねぎをよく炒め、しんなりしてきたら、きのこ全部を入れサクッと炒め合わせる。
- ⑤ 水2カップを入れ、チキンスープ2個とローリエを加え、ふたをして10～15分間煮る。
- ⑥ ローリエを取り出し、少し冷めたら(粗熱を取る)ミキサーに移し、なめらかになるまで攪拌する。
- ⑦ ⑥を鍋に戻し、牛乳1カップを加えて温める。塩・こしょうで味を調える。
- ⑧ スープ皿に盛り、生クリーム(好みで)を回しかけて、パセリを飾ったらできあがり。