

魚沼きのこレシピコンテスト H23・冬 優秀作品！

～ ポカポカきのこのジンジャーミルクスープ ～

【材料・分量（2人分）】

- ・えのきたけ：1/2パック
 - ・ぶなしめじ：1/2パック
 - ・エリンギ：1本
 - ・しょうが：10g
 - ・オリーブオイル：大さじ1
 - ・粉チーズ：大さじ1
 - ・パセリ：適宜
- A [豆乳：200 ml(cc) 水：100 ml コンソメ(固形)：1個 塩：小さじ1/2
こしょう：小さじ1/4 バター：10g]

【作り方】

きのこは石づきを切り、えのきたけは半分に、ぶなしめじは小房に分け、ほぐす
エリンギは縦半分横半分にし、薄切りにする
しょうがは皮をむき、すりおろす
鍋にオリーブオイルをひき を入れ、中火でしんなりするまで炒める
にAを入れひと煮立ちさせ、弱火にし、しょうがを入れ10分程煮る
器に盛り、粉チーズ、パセリをかける

【料理時間】 20分

【考案者】 「おやじビール」さん（埼玉県北足立郡伊奈町）

【考案者さんのコメント】

豆乳を使うことで、ヘルシーでありながらも、乳製品独特の甘みもあり、バターでコクをだし、しょうがのすりおろしで体の芯から温まるお料理となっています。

