

# 魚沼きのこアイデアレシピ 本格スープ

## ～ えのきのヴィシソワーズ風 ～

### 【 材料・分量（2人分） 】

- ・えのきたけ：200g
- ・玉ねぎ：1個
- ・バター：大さじ1
- ・鶏がらスープの素：小さじ2
- ・豆乳：100cc
- ・塩こしょう：少々

### < なめこトッピング >

- ・なめこ：100g
- ・だし汁：200cc
- ・薄口しょうゆ：小さじ2
- ・みりん：小さじ1
- ・おろししょうが：少々

### 【 作り方 】

えのきたけと玉ねぎをみじん切りにしてバターで炒めたら、水 600cc と鶏がらスープの素を入れ、具が柔らかくなるまで煮込む

のスープの荒熱をとってからミキサーでなめらかになるまで攪拌する

へ豆乳を加えて混ぜて、冷蔵後で冷やす

なめこトッピングを作る

- ・なめことだし汁をなべに入れ火にかける
  - ・沸騰したら薄口しょうゆとみりんをいれて火を止めしょうがを加える
- のスープを器に盛り、 のなめこトッピングをのせて出来上がり

【 考案者 】 「まさもえ」さん（兵庫県西宮市）

### 【 考案者さんのコメント 】

冷たいえのきのスープになめこのつるっとした食感がとても美味しいです。

