

# 魚沼きのこレシピコンテスト H23・冬 優秀作品！

## ～ 黄色のきのこのスープ ～

### 【 材料・分量（4人分） 】

- ・しいたけ：3枚
- ・ぶなしめじ：1パック
- ・エリンギ：2本
- ・玉ねぎ：1個
- ・さつまいも：3本（中くらい）
- ・サラダ油：大さじ2
- ・水：600 ml(cc)

A [ 牛乳：500 ml      パター：20 g      コンソメ（固形）：2ヶ      塩こしょう：適量 ]

### 【 作り方 】

鍋にサラダ油をひき、スライスした玉ねぎをしんなりするまで炒める  
さつまいも2本分を5mmくらいにスライスし、水にさらす  
残りの1本分を1cmの角切りにして水にさらし、と別に茹でておく  
の鍋に水と のさつまいもを入れ15分煮たら、ミキサーに入れてスープ状にする  
を鍋に移してAとスライスしたきのこ類を加え、弱火で10分煮る  
最後に で茹でたさつまいもを加える

【 料理時間 】 35分

【 考案者 】 「しもちゃん」さん（新潟県長岡市）

### 【 考案者さんのコメント 】

きのこの風味とさつまいもの甘みが引き立っている。

