



## 杉浦太陽さん流 エノキタケポタージュスープのレシピ



### 《 材料 》

👤 6人前（少なめで分ければ8人前くらい）

えのき茸	.....	200g	
玉ねぎ	.....	1個	
ベーコン	.....	50g	
水	.....	150cc	
コンソメキューブ	..	2個	
白米 大さじ	.....	大さじ2	→ ※ご飯でもよい
塩胡椒	.....	少々	
オリーブオイル	...	適宜	
牛乳	.....	300cc	

### 《 作り方 》

- 1 石づきをとったえのき茸をザク切りにする。、玉ねぎはスライス、ベーコンも1センチ位の大きさに。
- 2 刻んだえのき茸、玉ねぎ、ベーコンをオリーブオイルで炒め、塩胡椒をする。  
炒まったら水150ccを入れて白米とコンソメキューブを入れる。
- 3 5分ほど煮込んだら、  
ハンドミキサーもしくはミキサーでペーストにする。  
牛乳を300cc入れて調整する。物足りなければ塩をする。  
器に盛り付けて、  
仕上げにブラックペッパーとオリーブオイルを少しかけて完成。

※乾燥エノキがあればクルトン代わりに入れる

※生クリームを最後の仕上げで表面に回す（^v^）