

☀ 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 (^-^)