

しいたけポタージュ



—材料— (4人分)

- しいたけパウダー20g
- しいたけ 2個
- 玉ねぎ 1/2個
- 固形コンソメ 1個
- 牛乳 400cc
- 生クリーム 200cc
- バター 20g
- 塩 しょうし

POINT

焦がさないように炒めましょう！

- Step 1:** しいたけの軸を切り落とし、軽く水で洗い、水気を取り、薄切りにします。玉ねぎも薄切りにします。
- Step 2:** 鍋にバターを入れ、玉ねぎとしいたけがしんなりするまで炒めます。
- Step 3:** ②に牛乳、生クリーム、コンソメ、しいたけパウダーを入れ、弱火でよくかき混ぜながら15分煮詰めます。
- Step 4:** ③に塩を加え、味を調べ、火を止めます。
- Step 5:** ④をフードプロセッサーやブレンダーでなめらかにして完成です。