

きのこごとぼうのポタージュ



🍴 1人前/約170kcal

🕒 調理時間/約20分

🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国しめじ恵み・・・1/2パック

ごぼう・・・1/4本

ベーコン・・・1枚

バター・・・10g

牛乳・・・150cc

生クリーム・・・30cc

塩・こしょう・・・少々

パセリ・・・少々

水・・・150cc

🍴 作り方

- 1 雪国きのこは適度な大きさにさき、ごぼうはさがき、ベーコンは千切りにする。
- 2 厚手の鍋にバターを熱し、(1)を炒め、飾り用にきのこ適量を取り分け、水を加えてフタをする。沸騰したら弱火にして10分程煮る。
- 3 (2)に牛乳を加えてミキサーにかけ滑らかにする。
- 4 鍋に(3)を戻し入れて火にかけ、生クリームを加え、塩・こしょうで味を調える。
- 5 器に(4)を注ぎ、飾り用のきのこを浮かせ、細かく刻んだパセリを散らしてできあがり。