

きのこのポタージュ

<材料> (4人分)

生しいたけ	100g	バター	20g
マッシュルーム	100g	顆粒コンソメ	小さじ1
まいたけ	100g	水	300cc
玉ねぎ	100g (1/2個)	牛乳	200cc
		塩・こしょう	少々
		ねぎ	2本

<作り方>

- ① しいたけ・マッシュルームは薄切りに、まいたけは小房に分ける
- ② 玉ねぎは薄切りに切る
- ③ 鍋を温めバターを入れ溶かし、玉ねぎを加えよく炒める
- ④ きのこを加え炒める
- ⑤ 水を加え、コンソメを入れて煮る
- ⑥ 煮えたらミキサーにかけ、鍋に戻し牛乳を加え塩・こしょうで味を調える
- ⑦ 器に盛り、小口切りしたねぎを散らす

