

かごしまの「食」×服部学園
西洋料理
新ごぼうのスープ



【材料】(4人前)

バター	20g
玉ねぎ	20g
新ごぼう	150g
ブイヨン	100ml
水	100ml
牛乳	50ml
生クリーム	30ml
バター	15g
クルミオイル	少々
新ごぼうのフリット	適量

【作り方】

- ① 新ごぼうをスライスしてさっと洗っておく。
玉ねぎはスライスする。
- ② 鍋にバターを入れ、
①の玉ねぎをしんなりするまで炒め、
新ごぼうを加えさらに炒める。
- ③ ②にブイヨンを加え、蓋をし、
新ごぼうが柔らかくなるまで煮て、
ミキサーにかける。
- ④ ③をシノワでこして鍋に戻し、牛乳、
生クリームを加えて味を馴染ませる。
バターを加えて仕上げる。
※シノワとは、目の細かいこし器のこと
- ⑤ 器にスープを注ぎ、新ごぼうのフリットを盛り付ける。
最後にクルミオイルをかける。
※新ごぼうのフリットは、分量外の新ごぼうを
笹がきにして、素揚げしたもの。