

おいしい Recipe



もっともっと、おいしい王国へ!

きのこランド



「うま味たっぷり和風ミネストローネ」

トマトの旨味(グルタミン酸)と椎茸の旨味(グアニル酸)の相乗効果で旨味たっぷり。
ほんのりと「和」のテイストで、やさしい味わいのスープです。

材料名(4人前)			配合(g)	備考	作り方	
ふわっとしいたけ			10g	乾椎茸スライス	① 椎茸は軽く水洗いしておく	
A	ベーコン	250g			② Aの材料は1~2cm程度の角切りにする	
	人参	150g	1本		③ にんにくはみじん切りにし、鍋にオリーブオイルを加えて熱し にんにくの香りが出たらAを加えて軽く炒める	
	玉ねぎ	160g	1個		④ ③にBと①を加えて、火が通るまで煮込む	
	じゃがいも	200g	2個		⑤ 器に盛りつけ、小口切りにしたネギ(もしくはパセリ)をふり、出来上がり	
	エリンギ	150g	2本			
にんにく			10g	1片		
オリーブ油			30cc	大きじ2		
B	トマト缶(カット)	250g				
	水	700cc				
	コンソメの素	10g				
	白だし	30cc	大きじ2			
万能ねぎ または パセリ			適宜			
					商品名: ふわっとしいたけ	商品名: 椎茸スライス100-C
					規格: 150g	規格: 1kg
					入数: 20	入数: 10
					特長: 削り節感覚 で使える「超薄切」 の干し椎茸です。	特長: 同原料のお 得な1kgサイズで す。

「ふわっとしいたけ」は、超薄切スライスの干し椎茸なので、直接鍋に入れて煮込んでもOKです。
パスタを加えたり、チーズを入れてリゾット風に召し上がるのもオススメです。

