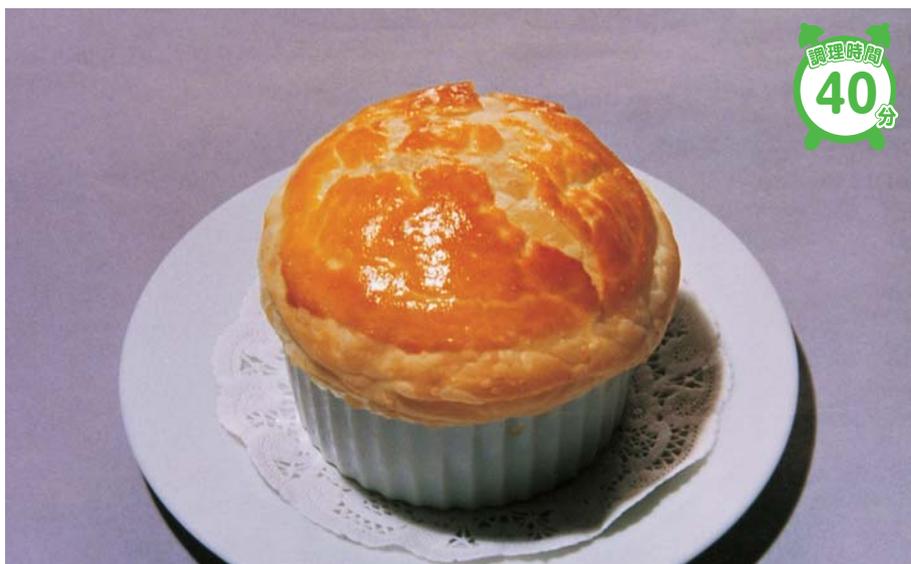


きのこのスープ



材料(4人分)

しいたけ・・・2枚
ぶなしめじ・・・100g
なめこ・・・1袋
たまねぎ・・・60g
にんじん・・・20g
ロースハム・・・1枚
スープ・・・350cc
牛乳・・・200cc
生クリーム・・・100cc
バター・・・大さじ1
塩、こしょう・・・適量
パイシート(市販)・・・2本

〈ドリール〉

卵黄・・・1個
水・・・小さじ1

作り方

- ① ぶなしめじは小房にわけ、しいたけは細くせん切りにする。
- ② たまねぎ、にんじん、ロースハムは3mm角に切る。
- ③ ②、①をバターソテーしてスープを加え、しばらく煮た後、なめこ、牛乳を加え、塩、こしょうで味を調え、最後に生クリームを加える。
- ④ 器に③をそそぎ、丸く抜いたパイシートをかぶせてドリールをぬり、200℃のオーブンで12～13分焼く。



しいたけ

ぶなしめじ