

ピュアマッシュ100を使ったレシピ集

品名 クリーミーシャンピニオンスープ

【特徴】

マッシュルームたっぷりのクリームスープです。濃厚でクリーミーなシャンピニオンスープは、温めても、冷やしても美味しく召し上がれます。ピュアマッシュ100のジュースまで使うことで、旨味を最大限に引き出すことができます。

原材料名	配合量(g)
ピュアマッシュ100	400.0
↳(固形:ジュース=1:1)	
ポテトスライス	130.0
玉ねぎスライス	90.0
ポワロースライス	65.0
バター	25.0
フォンブラン	250.0
ローリエの葉	0.1
牛乳	120.0
フォンブラン	60.0
生クリーム(42%)	25.0
バター	5.0
塩	3.0
胡椒	0.6
Total	1173.7

【作り方】

<下ごしらえ>

①ポテト、玉ねぎ、ポワローをそれぞれ5mmにスライスしておきます。

<クリーミーシャンピニオンスープの作り方>

まずクリーミーシャンピニオンスープのベースとなるマッシュルームペースト(A)を作ります。

①鍋にバターを熱し玉ねぎとポワローをしんなりするまで炒めます。

②更にポテトを加えて軽く炒めます。

③フォンブランとピュアマッシュ100(ダイス)をジュースごと入れ、ローリエの葉を加え、ポテトが柔らかくなるまで煮ます。

④ローリエの葉を取り出し、火から下ろします。ミキサーにかけて、ペースト状になればマッシュルームペースト(A)の完成です。

⑤鍋に上記のマッシュルームペーストを入れ、牛乳、フォンブラン、生クリーム、塩、胡椒も加え、温めます。

⑥仕上げにバターを加えて完成です。

明王物産株式会社

〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-8-1

TEL 03-3981-1026

FAX 03-5956-8220