



山口先生 オリジナルレシピをご紹介！

山口麗子先生

東部ガス料理教室・秋田テルサ料理講師、あおほ料理レシピ担当

きのこの豆乳スープ

材料 (4人分)

- マッシュルーム、
■ シメジ、エリンギ、エノキ } 各100g
- 玉ねぎ 1/2個
- バター 20g
- 水 4カップ
- マカロニ (フジッリ) 80g
- 豆乳 2カップ
- コンソメ顆粒 小さじ2
- しょうゆ 大さじ1
- おろし生姜 小さじ1
- Ⓐ ■ 塩、ブラックペッパー 少々
- パセリみじん切り 少々
- ゆず 少々



作り方

- ① マッシュルームを薄くスライスし、シメジを手でほぐす。
エリンギはマッシュルームの大きさにあわせて薄くスライスする。
エノキは3等分してから手でほぐし、玉ねぎは薄くスライスする。
- ② 鍋にバターを加え、①をしんなりするまで炒める。
- ③ ②に水を加えて沸騰したらマカロニを入れ、
表示時間の茹で時間より2分早めの時間になったらⒶを加える。
再沸騰したら火を止めて塩・ブラックペッパーで味を整える。
- ④ ③を器に盛り付け、パセリのみじん切り・ゆずをトッピングする。



point

きのこの旨味と、バター、豆乳でコクを出し、
魚や肉を入れずにきのこだけで仕上げました。
生姜・ゆずで和風仕立てに！