

豆腐のヴルーテ

(2人分)



豆腐	150g	生クリーム	25mℓ
バター	15g	揚げ油	} 適量
白ネギ	80g	塩こしょう	
水	300mℓ	ごま	少々
牛乳	50mℓ		

作り方

- 1 豆腐を切り、水にさらす。白ネギを5cm切って残りの白い部分を斜めに薄く切る。
- 2 バターを鍋に入れて弱火で溶かし、ネギを加えて炒める。
- 3 水を切った豆腐と水を加えて一煮立ちさせ、塩こしょうで味を付ける。
- 4 約5cmに切った白ネギを細く千切りにし、150度に熱した油で揚げ、塩を振る。
- 5 鍋で煮た食材をミキサーにかけ、再び鍋に戻し一煮立ちさせる。
牛乳と生クリーム、塩を加え味を整える。
- 6 スープを器に盛り、揚げた白ネギとごまを乗せれば完成！



ヴルーテとは…? フランス語でピロードの様になめらかな、という意味。スープの一種。