



【きくらげのミルクスープ】



甲斐 信子 (かい・のぶこ) さん

材料 (2人分)

きくらげ(乾)	20g	オリーブ油	小さじ1
なめこ	50g	固形コンソメスープの素	1コ
まいたけ	50g	塩	ふたつまみ
たまねぎ	200g	こしょう(黒)	ふたつまみ
牛乳	300ml	パセリ(乾)	少々
きくらげの戻し汁	100ml		

手順

- (1) 乾燥きくらげを 15 分程水につけて戻す。戻したきくらげの 3 分の 2 を一口大に切る。
残りは厚めの千切りにする。
- (2) なめこ、まいたけ、たまねぎは一口大に切る。
- (3) 鍋にオリーブ油を入れ中火にかける。そこにたまねぎを入れて炒める。
たまねぎが透明になったら、きくらげの戻し汁、なめこ、まいたけ、きくらげを加えて煮込んでいく。
- (4) 煮込み終わったら火を止めて、ハンドブレンダーで、食感を残す程度にかくはんする。
かくはん後、牛乳と固形コンソメスープの素、塩、こしょうを加えて中火でさらに煮込んでいく。
- (5) とろみが出てきたら、千切りにしたきくらげを加えて、ひと煮立ちさせる。
火を止めて、パセリを散らして完成。