



6/11 (木) 枝豆の豆乳ビシソワーズ (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

ゆで枝豆(正味) : 100g

A { 水 : 400ml
中嶋屋うまかだし「焼きあごだし」 : 1袋

{じゃがいも : 中1個

{たまねぎ : 1/2個

オリーブオイル : 大さじ1

B { 薄口醤油 : 小さじ1

{ 塩 : 小さじ1/2

{ 砂糖 : 小さじ1/2

豆乳 : 150ml

(仕上げ)

{ ゆで枝豆 : 少々

{ オリーブオイル : 少々

- ① ゆで枝豆は殻と薄皮をむき、飾り用に数粒取っておく。じゃがいもとたまねぎは薄切りにする。
- ② 鍋に A を入れ、加熱後沸騰したら中火にして5分煮出し、①の枝豆を入れて2~3分煮込む。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、①のじゃがいもとたまねぎを加えて2~3分炒める。
- ④ ②の鍋のだしパックを取り出して、③を加え、B で味を調べてひと煮立ちしたら、火を止める。
- ⑤ ④の鍋にブレンダーを入れて、なめらかになるまで攪拌する(または粗熱を取ってミキサーにかけ、なめらかにする。)
- ⑥ ⑤に豆乳を加えて混ぜ、冷蔵庫でよく冷やす。
- ⑦ ⑥を器に盛り、①で取っておいた枝豆をのせ、オリーブオイルをかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
またインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。