



長崎 築町

なかじま

## 1/27 (木) サステナブルな和風ポタージュ (長崎市 村山 淳子さん)

(材料4人分)

大根・人参の皮や面取りの残り：150g  
(おでん等に使った残りを冷凍していたもの)

A { たまねぎの皮：2~3個分  
中嶋屋本店うまかだし混合：1袋  
水：500ml

味噌：大さじ2

絹ごし豆腐：150g

牛乳：100ml

バター：10g

塩・こしょう：適量

(トッピング)

大根の葉(小ねぎ)：少々

- ① 鍋にAを入れて煮出し、漉してだしを取る。
- ② 鍋に①のだしを入れ、大根と人参を加えて煮る。
- ③ ②の鍋の大根と人参が柔らかくなったら、味噌を入れて混ぜ合わせ、ミキサーに移して、豆腐を加え、攪拌する。
- ④ ③を鍋に戻して火にかけ、牛乳を加えてひと煮立ちさせ、バターを加えて、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ 大根の葉は塩茹でして粗みじん切りにする(小ねぎの場合は小口切り)。器に④を盛って、大根の葉(小ねぎ)を散らす。

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>でご覧になれます。