



## 8/18 (木) もやしのポタージュ (今道 康弘さん)

(材料 2 人分)

長萌産業『もやし』：1 袋 (200 g)

たまねぎ：100 g

E.V.オリーブオイル：20ml

A { 牛乳：200ml  
白味噌：20g  
ピーナッツバター：30g

パセリ：少々

ブラックペッパー：少々

- ① もやしは粗みじん切りにして、たまねぎは薄切りにし、パセリはみじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブオイルを熱し、①のたまねぎを炒める。
- ③ ②の鍋のたまねぎがしんなりしたら、①のもやしを加えて軽く炒める。
- ④ ③の鍋に A を加えて1分ほど煮る。
- ⑤ ④をミキサーで粒が残るくらいに攪拌し、器に盛り、①のパセリとブラックペッパーをふる。

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、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。