

しいたけのポタージュ ～猪肉ロールキャベツとともに～		考案者	ますだ 増田 麗子氏
		ジャンル	和・洋
材料 (4人分)	材料価格合計 2,000 円 ※4人分 総額2,000円以内	作り方	調理所要時間 1時間 30分 ※2時間以内。但し、乾物の戻し時間は除く
材料<規格・姿>	数量 単位	材料<規格・姿>	数量 単位
乾椎茸スライス	20～30g	水	200 ml
乾きくらげ	10～20g	だしの素	1/2 袋
猪肉ミンチ	200 g		
玉ねぎ	1/2 個		
じゃがいも	1 個		
キャベツ	8 枚		
チーズ	8 個分		
バター	15 g		
パン粉	大さじ3		
大葉	5 枚		
ナツメグ	適量		
塩コショウ	少々		
味噌	大さじ3		
コーヒーフレッシュ	4 個		
豆乳	350 ml		
水	250 ml		
		①	水250mlに乾椎茸スライス、分量外の水に乾きくらげを入れ、戻す。
		②	じゃがいもはレンジで500wで5分加熱し皮をむき、キャベツは8枚まとめてラップにくるんでレンジ500wで2分加熱しておく。
		③	じゃがいもはスライス、玉ねぎは半分スライス、半分みじん切にする。
		④	温めたフライパンにバターを入れ、じゃがいものスライスと玉ねぎのスライス、乾椎茸スライスを炒める。
		⑤	粗熱の取れた④をミキサーに入れてペースト状にしてお鍋にうつす。
		⑥	⑤に豆乳を入れ、弱火にかけながら味噌をとく。
		⑦	ボールに猪肉ミンチ、玉ねぎのみじん切り、乾きくらげ、パン粉、塩こしょう、5枚分の大葉を入れて、粘り気が出るまでこねる。
		⑧	⑦を8等分にしてチーズとともにキャベツを1つつ包み、水200mlにだしの素を入れたものに入れて、電子レンジ500wで8分加熱する。
		⑨	お皿にしいたけポタージュ、ロールキャベツを入れて、大葉とコーヒーフレッシュで飾る。
アレンジ例 コツなど	コツは乾椎茸スライスの戻し汁をポタージュに使うことです。より椎茸の風味が引き立ちます。		
アピール ポイント	ロールキャベツの中に乾きくらげが入っているので、コリコリした食感を楽しめます。ひと皿でお腹いっぱいになる諸塚村をギュッと詰め込んだ食べるスープになっています。		

完成写真

