

秋の黒岳と空のスープ

考案者

みずたに きゆり
水谷 早百合氏

ジャンル

創作

材料
(4人分)

作り方

調理所要時間 1時間

材料<規格・姿>	数量	単位	材料<規格・姿>	数量	単位
○鹿のコンソメスープ			○柿のポタージュスープ		
乾しいたけ	25 g		柿	1 個	
乾きくらげ	5 g		玉ねぎ	100 g	
戻し汁	800 cc		水	150 cc	
鹿肉	150 g		豆乳	150 cc	
はちみつ	小さじ1/4		しいたけさらさら	小さじ1	
カレー粉	小さじ1		とろけるチーズ	40 g	
玉ねぎ	200 g		ホワハ胡椒	少々	
ゆずこしょう	小さじ2		塩	小さじ1/8~ 1/6	
しょうゆ	小さじ1		バター	15 g	
ごま油	小さじ1				
○トッピング用					
三つ葉		適量			

- ① しいたけときくらげは水でもどしておく。
- ② 鹿のコンソメスープから作る。玉ねぎはスライスして、もどしたしいたけは、魚焼きの網で焼いてスライスする。きくらげは細切りにする。
- ③ フライパンにごま油を入れて火にかけ、玉ねぎを加え炒める。すきとおってきたら、はちみつとカレー粉で下味をつけた鹿肉に加え、焼き色がつくまでしっかり炒める。
- ④ しいたけときくらげを加え更に炒め、全体に油がまわったらもどし汁を入れて、弱火で10分煮込む
- ⑤ ゆずこしょうとしょうゆを加え味を調える。
- ⑥ 柿のポタージュスープを作る。柿は皮をおきザク切りにする。玉ねぎは粗みじん切りにする。
- ⑦ 鍋にバターを熱し、玉ねぎを炒める。玉ねぎがすきとおったら柿を加えて少し炒める。
- ⑧ 水としいたけさらさらを加え、柿が崩れるくらいまで煮込む。
- ⑨ 柿がトロトロになったら、ハンディブレンダーなどで攪拌する。
- ⑩ 豆乳、とろけるチーズを加えて再び火にかけ、ホワイトこしょうと塩で味を調える。
- ⑪ 耐熱のカップに、柿のポタージュを入れ、その上にそっと鹿のコンソメスープを混ぜないように流し入れる。

アレンジ例
コツ など

鹿肉と果実の相性は抜群！ミネラルを多く含む鹿肉とビタミンCやカリウムが豊富な柿との2層仕立てのコラボスープです。

アピール
ポイント

3度楽しめるスープです！柿ポタージュのほんのり甘いスープ。ゆずこしょうとカレー風味の少し酸味のある鹿のコンソメスープ、そして2つのスープをマリアージュした3つめのスープ！

