

レシピ 3

赤いポタージュの素

材料 ●ホタテ貝柱 ●トマト
●赤パプリカ ●オリーブオイル
●玉ねぎ ●塩

水分を加えて
温めるだけで
旨味たっぷりの
ポタージュに

牛乳と一緒に温めるだけ!



赤いポタージュ

赤いポタージュの素と牛乳を小鍋に入れ、沸騰直前まで温めます(または耐熱の器に入れてレンジで加熱します)。オリーブオイルを回しかけ、粗挽き黒こしょうをふって完成。

冷製にアレンジ



冷製ポタージュ

しっかり冷やしたポタージュの素に生クリームを入れてよく混ぜ、器に盛り付けます。刻んだパセリとオリーブオイルをかけたらできあがり。



1

粉砕する



2

1 ホタテ貝柱をスーパーグラインダーに入れて砕きます。

2 スーパーグラインダーの中にパウダーディスクをセットし、さらに細かく砕いて粉末だし状態に。



3

3 赤パプリカと玉ねぎを、粉末だしと一緒に弱火でしっかり蒸し煮にし、トマトを加えて、パーミックス(ミンサー)でなめらかなペースト状に。保存容器に入れて冷蔵庫で保存、または1食分ずつラップに包んで冷凍します。



1食分ずつラップに包んで保存するときは、バットの縁に寄せ、ラップの端を持ち上げるようにすると包みやすくなります。



もう一品!

和風ミネストローネの素



パウダーディスクで作った、かつおぶしと昆布の粉末だしを使うスープの素は、水分を加えるだけで具だくさんのスープを楽しめます。

詳しい
レシピは
こちらから

e-gohan.com

