



11/26(火)

## 里芋ときのこの和風ポタージュ



(材料)

中嶋屋本店「うまかだしかつお味」

里芋：2 個

きのこ類：適量

山芋：30～40g

白味噌：大さじ1～2

A { 牛乳：100ml  
コンソメの素：少々

バター：1 かけ

黒こしょう

- ① 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② 里芋は皮をむいて小さく刻み、きのこ類は石づきを取って刻む。
- ③ フライパンにバターを熱し、②を炒め、①とAを加えて煮る。
- ④ れんこんをすり流し、火が通ったら白味噌を溶く。
- ⑤ 器によそって、黒こしょうを振る。

・ミキサーやブレンダーで滑らかにしても

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。