

Soupe aux Champignons

きのこのスープ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

【A】きのこのソテーの材料

きのこのマリネ	750g
エリンギ	250g
マッシュルーム	250g
にんにくペースト	10g
塩、こしょう	少々



【A】作り方

エリンギ、マッシュルームに、にんにくペーストときこのマリネを加えて炒める。塩、こしょうで味を調える

【B】ピュレの材料

水	2L
チキンブイヨン	40g
じゃがいも(ゆでたもの)	500g
玉ねぎのソテー(生 200g)	100g
【A】のきのこのソテー	500g

【B】作り方

水にチキンブイヨンを入れ、じゃがいも、玉ねぎ、きのこのソテーを加え、途中つぶしながら2/3まで煮詰める。煮詰めたらフードプロセッサーにかけピューレ状にする

【C】スープの材料

【B】のピューレ	1000g
牛乳	600g
生クリーム(45%)	600g

飾り用

オリーブオイルトラディショナルブレンド
またはオリーブオイルEXV

セミドライトマト

クルトンプロヴァンス風



【C】スープの作り方

- ① 【B】のピューレに牛乳と生クリームを入れて煮詰め、ミキサーにかける。
- ② オリーブオイル、セミドライトマト、クルトンで飾り付ける。

