

RECIPE
04

彩の国野菜とキノコの ブイヨンスープ

●使用したブランド農産物：深谷ねぎ、にんじん、かぶ、小松菜、しいたけ / ●調理目安時間：約20分



材料 (4人前)

- | | | | |
|--------|-----|------------|----------------|
| ● 深谷ねぎ | 60g | ● 水 | 900ml |
| ● にんじん | 60g | ● 塩 | 小さじ1/4 (1.5g) |
| ● かぶ | 60g | ● こしょう | 小さじ1/10 (0.2g) |
| ● 小松菜 | 60g | ● ブイヨン(顆粒) | 10g |
| ● しめじ | 50g | | |
| ● しいたけ | 50g | | |

作り方

① 深谷ねぎ、にんじん、かぶ、小松菜は5mm角にカットする。しめじは芯をカット、しいたけは1/8カット。



② ①を鍋に入れて、水を加えて沸騰させる。



③ ブイヨン(顆粒)を入れて、中火で8分。

④ 塩、こしょうで味を調える。

⑤ スープ器に盛り付け完成。



考案者からのコメント



ホテルプリランテ武蔵野
尾崎 充氏

埼玉県産の深谷ねぎ、にんじん、かぶ、小松菜、しめじ、しいたけを、味付けはシンプルに野菜の甘味とキノコの旨味を味わえるご家庭でも簡単に作れるスープです。埼玉県は野菜の宝庫ですので、色々な野菜を組み合わせても美味しく作れます。