

野菜の コクに 隠し味の アーモンドパウダー

# カリフラワーのスープ

お菓子の材料に使われるアーモンドパウダーを使った逸品

## 材料 4人分

- カリフラワー 280g
- オリーブ油 30g
- たまねぎ 145g
- アーモンドパウダー 135g
- コンソメ 2コ
- 塩 適量
- こしょう "
- パセリ "
- 水

「アーモンドパウダー」を  
加えることで、  
とろみをつけ、  
アーモンドの風味も  
加わり コクも  
出るよ

野菜の分量は、  
グラムで書いてますが、  
だいたい、カリフラワー  
1房、玉ねぎ 1コくらいです。

## 作り方

1. カリフラワーは小分けにする。
2. 鍋に、オリーブ油をひいて温め、スライスしたたまねぎを加え、軽く塩をふり、炒めすぎないよう火を通す。
3. カリフラワー、アーモンドパウダー、コンソメを加えて、水を入れて沸かす。  
カリフラワーが  
かぶるくらい
4. 時々、アクを取りながら、やわらかくなるまで弱火で煮る。
5. ミキサーにかけて、とよめらかたよ、クリーン状に仕上げます。
6. 塩、こしょうで味を調える。器に注ぎ、EVオリーブ油(分量外)と刻んだパセリを散らす。