

KUMAMOTO

TOYOPET ~No. 109~

POPPIN'カラフルレシピ

かぶのやわらかい 豆乳スープ

～冬のホットなレシピ～

◎材料4人分◎

* かぶ 4コ (大きめ)

◎ オリーブオイル 大さじ1

◎ 塩 少々

◎ 豆乳 300ml

◎ ブラックペッパー 少々

◎ 鶏ガラスープの素 大さじ1
(市販のもの)

・つくり方

1. かぶは丸ごと使うので皮をむいて鍋に入れ、かぶるくらいの水(※)と注いで中火にかける
(鶏ガラスープの素を)
2. 煮立ってきたら、オリーブオイル、塩も加え弱火で30分ほど煮る
3. かぶに透明感が出て崩れそうにやわらかくなってから豆乳を加え煮る(豆乳が分離するので煮立たないように注意)
味をみて足りなかつたら塩を調整し、盛りつけて、
ブラックペッパーをこぼりかける