



きのこと地鶏の泡立つクリームスープ

材料(4人分)

マッシュルーム	600g
エシャロット	1個
生クリーム(45%)	300cc
チキンブイヨン	400cc
牛乳	200cc
バター	40g

作り方

- ① 鍋にバターを入れ、エシャロットのスライスをシユエし、シャンピニオンのスライスを炒め香りが出てきたらチキンブイヨンを加え、半量位まで煮詰め、生クリーム、牛乳を加えて塩を少しし、15分位煮出し、味をみてシノアで漉しておく。
- ② 残しておいた4個のマッシュルームを4等分に切り、塩をしてオリーブオイルで炒めてスープカップに入れ、胡椒をふる。
- ③ ①を沸かして味をみて、バターでモンテし、ミキサーで泡立てカップに盛る。