

出場者名

鈴木胡桃

料理名

きんたろう牛乳のポタージュ～しらすのホットビスケットと共に～

出来上がり写真



●材料 (きんたろう牛乳のポタージュ 5人分)

(しらすのホットビスケット 6人分)

材料名	分量 (純使用量)	材料名	分量
玉ねぎ	100g	薄力粉	250g
じゃがいも	75g	ベーキングパウダー	8g (小さじ2)
かぶ	50g	有塩バター	40g
かぶの葉	50g	鶏卵	1個
きんたろう牛乳	500ml	牛乳	100ml
塩麴 (ハナマルキ)	40g	釜揚げしらす	30g

どちらも作りやすい分量で表記

●作り方

(きんたろう牛乳のポタージュ)

①玉ねぎ、じゃがいも、かぶを薄切りにし、野菜がかぶるくらいの水を入れた鍋で柔らかくなるまで茹でる (目安5分)

②1の茹でた野菜を鍋から上げ、粗熱を取る。

③2と塩麴をミキサーにかけペースト状にする。

④かぶの葉は沸騰した湯に茎の部分10秒、葉まで入れてから1分茹で、冷水にとる。

よく水気を絞り0.5cmの長さに切っておく。

⑤鍋に3ときんたろう牛乳を入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。

⑥5のポタージュを器に盛り付け、4のかぶの葉を飾る。

(しらすのホットビスケット)

オーブンは200°Cに予熱しておく。

①バターは溶かしておく。

②ボウルに卵を溶き、牛乳を加える。

③薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、さっくりと混ぜ8分ほど混ぜたら
溶かしバターとしらすを加える。

④生地を6等分にし、型に入れ、オーブンで15分ほど焼く。(型がない場合、スコーンのように手で形成してもよい)