



トマトとマッシュルームのポタージュ

[材料 4人分]

トマト (中) 3個
マッシュルーム 10個
玉ねぎ 1/2個
生クリーム 100ml
牛乳 100ml
塩 適量
バター 10g
オリーブオイル 大さじ1
イタリアンパセリ 適量

[作り方]

1. 玉ねぎはみじん切りにし、トマトとマッシュルームは適当な大きさに切っておく。さいの目切りにしたトマトとスライスしたマッシュルームはトッピング用にとっておく。
2. オリーブオイルとバター入れ温めたフライパンで玉ねぎとマッシュルームを炒めてしんなりしたら、トマトを加えてさらに炒める。
3. 生クリームと牛乳を加え一煮立ちさせ、ブレンダーに移し攪拌。塩で味を整える。
4. 器にスープを盛り、トマト、マッシュルーム、イタリアンパセリをトッピングする。