

## 真ダチのスープ

材料（４人分）

真ダチ 300g、玉ネギ 1/2 個、長葱の白いところ 1/2 本分、ブイヨン 600cc、牛乳 150cc、生クリーム 100cc、ブーケガルニ（袋物）1袋、バター大さじ2、塩・コショウ適量



作り方

- 1 真ダチは水洗いし、塩少々をふって15分ほど置いておく。ペーパータオルで真ダチの水気を切り、2cm くらいの幅に切る。玉ネギは薄切り、長ネギは小口切りにする。
- 2 鍋を火にかけ、バターを溶かし、玉ネギ、長ネギを弱火で炒める。しんなりしてきたら、真ダチを加え炒める。火が通ったら、ブイヨンを注ぎ、ブーケガルニを入れて10分ほど煮る。
- 3 2に牛乳を加え、沸騰させてから、塩・コショウで味を整える。ミキサーにかけて、こし器でこす。もう一度鍋に入れて、生クリームを加えて沸騰させる。

料理のポイント

真ダチの味を生かすため、塩・コショウはあまり強くしない。