

優秀賞 | 祖母への想いを込めた食感が楽しいスープ

スープにまつわるエピソード

小さい頃から祖母の作ってくれる大好きなスープのアイデアを借りつつ、祖母がほっと一息ついて笑顔になる、そんなスープに挑戦してみました。祖母の忙しい日々の合間に心温まるスープを…という想いで何度も試作を重ねました。



獲得点数

125.5点 /150点



入賞作品 | 優秀賞レシピ

材料 (2人分)

アボカド 1 / 2 個
玉ねぎ 1 / 4 個 × 2
ホワイトマッシュルーム 大きめ 2 個
水 7 5 ml
顆粒コンソメ 小さじ 1
塩 小さじ 1 / 2

牛乳 2 0 0 ml
バター 1 0 g × 2 欠片
クルトン (トッピング用) 適量
生クリーム (トッピング用) 適量
こしょう (トッピング用) 適量

作り方

- ① 玉ねぎ 1 / 4 個を横千切りに、もう一方の玉ねぎ 1 / 4 個とマッシュルームはみじん切りにし、横千切りの玉ねぎと分けてボウルに入れる。アボカドは種と皮を取り除き一口大に切っておく。
- ② みじん切りにした玉ねぎとマッシュルームを 1 0 g のバターで炒め (中火) 玉ねぎがしんなりしたらボウルに移しておく (炒めるときに少し深めの鍋を使うとこの後も使えるのでオススメ)。
- ③ 少し深めの鍋 (先ほど使った鍋) にもう一つのバター 1 0 g を入れ、横千切りの玉ねぎを炒めしんなりしてきたらアボカド、水、顆粒コンソメ、塩を入れ 3 分程度煮る (中火) 。
- ④ ③ の粗熱をとり、全体がしっかり混ざるまでミキサーにかける。ザルでこしながら鍋に戻す。
- ⑤ ④ の鍋に牛乳と②を加え、沸騰直前まで加熱する。
- ⑥ スープを器に盛り、生クリーム、クルトン、こしょうをトッピングしたら完成!

