

神保佳永の

イタリア〜な精進料理 ⑪

秋の味覚いっぱい キノコと豆乳のポタージュ

写真・カイトスタジオ



神保佳永 じんぼ よしなが

HATAKE AOYAMA 取締役総料理長

2010年6月、東京南青山にHATAKE AOYAMAを開店。野菜の魔術師として、野菜本来が持つ旬の旨みを最大限に引き出した料理やレシピが得意。近隣の小学校で食育シェフとして子どもたちに食の大切さを教えるなど、幅広く活躍。

調理時間

40分

作り方



1

ぬるま湯で戻した干しシイタケとその他のキノコ類、玉ねぎを薄くスライスします。鍋にオリーブオイルをひき、玉ねぎを入れて甘みが出るまで中火で炒めます。



2

1に干しシイタケ以外のキノコ類をすべて加え、香りが出るまで炒めたら、干しシイタケも加えて5分ほど炒め、さらに干しシイタケの戻し汁と豆乳を加え5分ほど煮ます。



3

2をトロツとなるまでミキサーにかけ、もう一度鍋に戻し、塩・コショウで味を調え、器に盛ります。仕上げにオリーブオイルとイタリアンパセリをかけて出来上がり。

材料



2人分

マッシュルーム	6個
シイタケ	4個
エリンギ	中1本
シメジ	1/3パック
干しシイタケ	3個
干しシイタケの戻し汁	200cc
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル	大さじ2杯
豆乳	200cc
塩・コショウ	少々
イタリアンパセリのみじん切り	少量
オリーブオイル	少量

アドバイス

干しシイタケは、使用する1時間前からぬるま湯で戻しておきます。玉ねぎはゆっくり炒めて甘みを出しましょう。シイタケの戻し汁が風味とうまみをグッと引き出します。