

## → きのことコーンのポタージュ



### 材 料(4人分)

鶏肉	60g
クリームコーン	120g
ホールコーン	20g
たまねぎ	140g
にんじん	40g
ぶなしめじ	32g
エリンギ	32g
パセリ	4g
牛乳	120g
ホワイトルウ	24g
ささがきチーズ	4g
洋風だし	4g
バター	4g
白ワイン	4g
塩	2g
こしょう	0.16g

### → 作り方

1. たまねぎは細切り、にんじんは細めの短冊切り、エリンギは短冊切り、パセリはみじん切り、鶏肉は角切りにし、ぶなしめじはほぐしておく。
2. ホワイトルウはぬるま湯80ml(分量外・4人分)で溶いておく。
3. 鍋にバターを入れて鶏肉を炒め、塩こしょうを加える。
4. にんじん・たまねぎ・エリンギ・ぶなしめじの順に加えて炒め、洋風だし・白ワイン・水100ml程度(分量外・4人分)を加えて煮る。
5. ホールコーン・クリームコーンを加えさらに煮る。
6. 野菜に串が通るくらいになったら、一旦火を止め、②・牛乳を加えて再度加熱する。
7. 仕上げにささがきチーズ・パセリを加えて混ぜる。

※分量外の水は蒸発量が多ければ追加してください。