

おだしのうね乃



材料 (3~4人前)

小かぶ 2~3個 葉を切り落として約250g

おだしのパックじん (金) 2パック

水 1000ml

京のしろだし 大さじ1

塩 2g

洋風アレンジ

ベーコン 2枚

黒胡椒 適量

小かぶのお吸い物

トロツとした食感と控えめな甘さが癖になる小かぶのお吸い物。ベーコンと黒胡椒で洋風スープにもなります。食材を足すたびに変わる味わいをお楽しみください。

作り方

【下ごしらえ】

- 1 小かぶは葉の部分切り落とし、水につけておき、よく洗う。*水につけておくと汚れが落ちやすくなります。
- 2 小かぶは内側に筋(ふすま)があるので分厚めに皮をむき1cm角程度に角切りにする。*皮はきんぴらなどでお使いください。
- 3 水につけていた葉は5mm程のみじん切りにしておく。
- 4 ベーコンはカリカリになるくらいまでフライパンで炒めて油をきっておく。

【作り方】

- 1 だしパックと水を火にかけておだしをとる。*小かぶは火が通りやすいので先におだしを取っておきます
- 2 1のおだしに塩、京のしろだしを入れて味を整え、小かぶを入れて透き通るくらいまで火にかける。
*ミキサーにかけるとポタージュや離乳食にもなります。
- 3 2に葉を加えてひと煮立ちさせ、火を止めたなら小かぶのお吸い物が出来上がり。*お好みにより、器によってからカリカリに炒めたベーコンと黒胡椒を適量かけると洋風のスープに変身します。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん (金)
京のしろだし