

石橋ごぼうのポタージュスープ

【材 料】

ごぼう・・・1/2本（150g程度）
玉ねぎ・・・1/4個（50g程度）
豆乳・・・1/2カップ
こしょう・・・少々
パセリ・・・少々
バター・・・10g
ごはん・・・50g
水・・・1カップ



【作り方】

- 1 ごぼうはささかけ（斜め切り）にし、水にさらしてから水気をとる。
玉ねぎは薄切りにする。
- 2 フライパンにバターを入れて熱し、ごぼう、玉ねぎを入れて3分ほど炒める。
- 3 ごはんと水を入れ、弱火で10分ほど煮る。
- 4 あら熱をとり、ミキサーでかく拌した後、鍋に移して豆乳とこしょうを加え、沸騰直前まで温める。
- 5 器にもり、お好みでパセリを。

さかのぼること昭和30年、大仙市の篤農家石橋氏が育成した石橋ごぼう。白肌、白肉で香り高く太さもあり、風味が良いのが特徴です。その石橋ごぼうを使って、現代風に心も身体も温まるレシピを考案してみました。いわば新旧のコラボ！？是非ご賞味ください。

～私たち野菜ソムリエは野菜・果物の魅力や感動を皆さんにお伝えする活動を行っています～

Recipe Of Burdock

野菜ソムリエ チーム県南