



焼きなすと生姜のポタージュ

フード

材 料

〈器: 直径15cm×高さ4.5cm〉

・なす	3本(246g)	・長ねぎ	1/2本(50g)
・エクストラバージン オリーブオイル	大さじ1~2	・白味噌	9g
・鶏ガラスープ	100ml	・わつなぎ 生姜	12g
・お米のミルク	170ml	・茹でたペンネ	80g
・塩・黒こしょう	各適量	・生姜の千切り	2g
・イタリアンパセリ	1トッピング		

作り方

- (1) なすはヘタを取り、縦に4~5本切り目を入れて焦げ目がつくまで焼き、熱いうちに皮を剥く。長ねぎは斜めに薄切りにする。
- (2) 鍋にエクストラバージン オリーブオイルを入れ、火にかけ、長ねぎ、なすを入れ炒める。さらに白味噌、鶏ガラスープ、わつなぎ 生姜を入れ煮立たせ、フタをして5分置く。
- (3) 粗熱が取れたらブレンダーミキサーで攪拌し、再び鍋に入れ火にかけ、お米のミルク、茹でたペンネを加え、塩・黒こしょうで味を整える。
- (4) 器に盛り、生姜の千切り、黒こしょう、イタリアンパセリで飾る。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

