



くるみと抹茶のポタージュ ～カフェプレート～

フード

材料

【くるみと抹茶のポタージュ(出来上がり量388g)】

・くるみ	100g	・エクストラバージン オリーブオイル	大さじ1(14g)
・鶏ガラスープ	150ml	・35% 生クリーム	50ml
・アーモンドミルク	150ml	・わつなぎ 抹茶	15g
・塩・黒こしょう	各適量		

トッピング

・クラッシュくるみ	1粒分(2g)	・わつなぎ 抹茶	小さじ1(5g)
-----------	---------	----------	----------

サラダ

・グリーンレタス	17g×2	・サニーレタス	7g×2
・紫玉ねぎ	5g×2	・紅くるり大根	6g×2
・塩・黒こしょう	各適量	・好みのドレッシング	適量
・十七穀おにぎり	2個(180g)×2		

作り方

【くるみと抹茶のポタージュ】

- (1) 鍋に湯を沸かし、くるみを入れて3～4分下茹でし、渋味をのぞき、水気を切っておく。
- (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、くるみを炒める。
香りがでたら鶏ガラスープを入れ、ひと煮立ちして、フタを5分置く。
- (3) 粗熱をとり、ブレンダーミキサーで攪拌し、再び鍋に戻し、生クリーム、アーモンドミルク、わつなぎ 抹茶を入れ、塩・黒こしょうで味を整える。
- (4) スープボウルに注ぎ、クラッシュくるみ、わつなぎ 抹茶でトッピングする。

【カフェプレート】

- (1) 皿にサラダを盛り、くるみと抹茶のポタージュ、十七穀おにぎりをのせる。
※好みのドレッシングはサラダにかけるか添える。



このレシピに使用した商品



シロップ

わつなぎ 抹茶

北海道産てんさい糖に甘さが残らない水飴を合わせることで甘味をおさえ、抹茶らしい風味や苦渋味を表現した「大人の抹茶」がコンセプト。ほかにはない抹茶シロップで、和メニューを手軽に作れます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

