



## からし菜のクリームスープ

### <材料>

シマナー	250g	塩	小さじ1/2
玉ねぎ	150g	こしょう	少々
セロリ	30g	生クリーム	50cc
バター	30g		
ご飯	大さじ5	クルトン	
固形ブイヨン	2個	〔食パン	
水	2カップ	揚げ油	
牛乳	2カップ		

### <作り方>

シマナーは葉と茎に切り分けておく。

シマナーの茎は5cm長さに切る。玉ねぎは薄切り、セロリは筋を取って斜め切りにする。

食パンは1cmの角切りにし、高温の油で表面が狐いろになるようにさっと揚げ、油を切っておく。

鍋にバターを溶かしてシマナー、玉ねぎ、セロリを色づかないようによく炒め、次にご飯と水、固形ブイヨンを加えて煮たてた後、シマナーの葉を入れ、弱火にしてアクを取りながら材料がやわらかくなるまで煮る。

に牛乳を加えてスープの温度を下げ、ミキサーにかけて鍋にもどし、火にかけて塩・胡椒で味を整える。

仕上げに生クリームを加えて火を止める。