

マッシュルーム マルニエ



材料

3-4人前

- マッシュルーム (薄切り) 600g
- たまねぎ 1個
- バター 60g
- 小麦粉 大さじ1
- にんにく 2片
- チキンストック 750ml
- 生クリーム 125ml
- 塩 少々
- こしょう 少々

作り方

1. 中火のフライパンでバターを溶かす。マッシュルームを加えて、エキスが蒸発するまで約15分間炒める。玉ねぎを加え透明感が出るまで炒める。
2. 小麦粉を加えて1-2分炒める。チキンストックとにんにくを加えて、5-10分煮込み、火を消す。
3. ブレンダーを使ってスムーズになるまでスープを細かくする。
4. 必要に応じて温め、クリームを入れて混ぜ、塩コショウで味をととのえたらできあがり。