

新発見

おいしい

奈良

Vol. 27

宇陀金ごぼうのポタージュスープ

ろくやおん

レストラン鹿野園 佐保・プロトンダイニング(洋食・和洋ビュッフェ)

[材料]4人分

A	宇陀金ごぼう	250g
	玉ねぎ	250g
	マッシュルーム	80g
	じゃがいも	50g
生クリーム	50g	
牛乳	200g	
バター	30g	
チキンコンソメ(固形)	5g	
食塩	8g	
ローリエ	1枚	
こしょう	少々	
水	600cc	
〈あしらい〉		
宇陀金ごぼうの素揚げ、	適量	
パセリなど		



〈作り方〉

- Aの野菜を火が通りやすいように3mm幅程度にスライスする。
- 鍋にバターを溶かし、宇陀金ごぼう以外のスライスした野菜に、ローリエ、食塩ひとつまみ(分量外)を加えてこがさないように炒める。
- 玉ねぎがしんなりしたら、宇陀金ごぼうを入れてさらに炒める。
- ③に、水、チキンコンソメ、食塩を入れて弱火で煮込む。
- ⑤宇陀金ごぼうがやわらかくなったら、ローリエを取り出し、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ⑥⑤を裏ごししてから鍋に戻して、生クリーム、牛乳、こしょうを入れてひと煮立ちさせれば完成。

奈良のシェフが、奈良の食材で『ご家庭でできるレシピ』をお届けします。

ワンポイント

*裏ごしの際に、目の細かいこし器でよくこせば、口あたりがなめらかになります。
*今回はメイン食材として宇陀金ごぼうを使いましたが、かぼちゃやにんじんなど他のお好みの野菜でアレンジできます。



料理長 やぐら じゅんぺい 矢倉 順平さん

〒奈良市鹿野園町806

☎FAX 0742-62-3802

URL www.pref.nara.jp/norinbu/choubou/



レストラン鹿野園

佐保・プロトンダイニング

奈良佐保短期大学キャンパス内の高台にあるレストラン。メイン料理に加え、副菜はビュッフェスタイルで、洋と和を融合させた豊富なメニューから選べます。「へんなこだわりは持たずに自由に料理したい」と矢倉シェフ。おだやかで体にやさしい食事を楽しむことができます。
今回紹介したメニューは、お持ち帰り商品(プロトン凍結品)としてお店で販売されます(10月中)。



店内の西面は全面ガラス張り。北に東大寺、西には奈良市街から生駒山まで一望できます。

宇陀金ごぼうはここで



地産直営 | TEAM 奈良

地の味 土の香

県内農産物直売所のネットワークブランド「地の味 土の香」。ここでは、今回の料理に使える宇陀金ごぼうを食材を取り扱っている加盟店をご紹介します。



さくらいとれとれ市場

〒桜井市栗殿72

☎1/1~5、8/15 9:00~18:00

☎ 0744-45-1011

三輪山の近く。「地元の台所」として地元客も多く、旬の野菜や果物が豊富な品揃えで確保されている。「とれとれ」の名前の通り、葉菜類は、すべて朝採りで鮮度抜群。県産大豆を使ったこだわり豆腐など加工品も好評。宇陀金ごぼうは10月下旬より入荷予定。

県マーケティング課 ☎0742-27-5427 FAX 0742-26-6211