

トルコ風マッシュルームのスープ

マッシュルーム(粗みじん切り)	7 個
玉ねぎ(みじん切り)	200g
にんにく(みじん切り)	小 1/2
オリーブオイル	大 1
米粉	大 1.5
豆乳	200cc
水	350cc
塩	小 1 弱～

<テンパリング>

オリーブオイル	大 1
クミンパウダー	小 1/4
シナモン	少々
黒コショウ	小 1/2

- ① 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて中火にかけて香りをだし、玉ねぎを加えて甘味が出るように炒める。さらにマッシュルームを加えて炒める。
- ② ①に米粉を加えてダマにならないように混ぜ、分量の水を加えて蓋をして弱火で 20 分煮る。
- ③ ②に豆乳と塩を加えて味を調べ、器に盛る。
- ④ テンパリング
小鍋にオリーブオイルを熱し、チリと黒コショウを加えて、香りがたったら火をとめて③にかける。