舞茸と根菜たっぷり、満足感いっぱい

舞茸とじゃがいものスープ

材料／4人分

- 舞茸…100g
- じゃがいも…80g 1個
- タマネギ…100g
- 小麦粉…大さじ2.5
- バター…10g
- 水…400ml
- 牛乳…300ml
- 鶏がらスープの素…小さじ2
- 塩…小さじ1/3
- こしょう…少々

作り方

1. 舞茸はあらみじん切りする。じゃがいもは皮をむいて薄切りにし、水にさらして水気をとり、タマネギは薄切りにする。
2. 鍋にバターを入れて熱して、タマネギ・じゃがいも炒めてしんなりとしてきたら小麦粉をふる。
3. 水を加えてじゃがいもがやわらかくなったら、舞茸を加えて鶏ガラスープの素、牛乳を加えて塩こしょうで味を調える。