

鰹だしで作る桜島大根のクリームスープ

(材料・4人分)

桜島大根	600g
鰹だし	400ml
鰹節	16g
水	600ml
バター	8g (小さじ2)
薄力粉	8g (大さじ1弱)
塩	2.8g (小さじ1/2強)
こしょう	少々
エバミルク	16g (大さじ1強)
大根の葉	12g



(作り方)

1. 鰹だしをとる。鍋に水を入れ火にかけ、沸騰したら火を止め、鰹節を入れた後再び弱火で1～2分加熱し火を止める。鰹節が沈めば布巾を敷いたザル等でこす。
2. 桜島大根は洗って皮をむき、乱切りにする。
3. 鍋に1の鰹だしと2の桜島大根を入れて火にかける。沸騰したら火を弱め蓋をして柔らかく煮る。
4. 桜島大根を取り出し、適量の煮汁を加えミキサーにかける。
5. バターをフライパンで溶かし、薄力粉を色がつかないように炒めてホワイトルーを作る。煮汁で伸ばし4と合わせて弱火にかける。
6. 大根の葉は刻み、湯通しして絞って水気を切る。
7. スープの味を塩こしょうで調え、火を消してからエバミルクを加える。
8. スープをスープ皿に盛り、6の大根の葉を浮かせる。

