

きのことソーセージのコンソメスープ

きのこ ソーセージの コンソメスープ

調理時間
15分以内

きのこソーセージの旨味が
スープにしみ出した
味わい深いスープです



材料(2人前)

- ・えのき茸…1株(石づきを切り落とし3等分に切る)
- ・しめじ…1/2株(小房に分ける)
- ・ソーセージ…2本(半分に切る)
- ・玉ねぎ…1/2個(8等分のくし切り)
- ・バター10g・コンソメ…1個
- ・水…300cc・塩こしょう…少々

作り方

- ①鍋にバターを入れて中火で熱し、きのこ、玉ねぎを入れてしんなりとするまで炒める。
- ②ソーセージを加えて全体がなじむまで炒める。
- ③コンソメと水を加えて煮立たせ、ふたをして弱火で5分程煮る。塩こしょうで味をととのえ、お好みでパセリを散らして完成。

レシピは青果売場にてご用意いたしております。