



[マニュアルモード]

具材たっぷり、おかずにもなるスープ

きのこ鶏肉のクリームスープ

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 35分

材料 (4人分)

お好みのきのこ3種類

(しめじ、生しいたけ、マッシュルームなど) 300g
(石づきを除き、小房に分ける)

鶏もも肉 150g
(一口大に切り、塩、こしょうをふる)

エシャロット 大1個 (2等分にする)

白ワイン 40ml

チキンスープ 500ml

ローリエ 1枚

生クリーム 50ml

バター 10g

塩、こしょう 適量

シブレット 適量 (みじん切り)

作り方

マニュアルモードで使用する場合は、その都度PROGRAMボタンでマニュアルの [M] を選んでからタイマー&温度設定をし、STARTボタンを押してください

1. ガラス容器にバターとエシャロットを入れ【タイマー・3分】【ヒーター温度・中】に設定して加熱し、時々混ぜるボタンを押しながら、透き通るくらいまで炒める。
2. きのを加え、軽く塩をしてから【タイマー・5分】【ヒーター温度・強】で時々混ぜるボタンを押しながら加熱する。
3. タイマーが切れたら白ワイン、鶏肉、チキンスープ、ローリエを加えて、【タイマー・15分】【ヒーター温度・強】で煮る。
4. タイマーが切れたら生クリームを加え、【タイマー・3分】【ヒーター温度・中】で時々混ぜるボタンを押しながら温める。タイマーが切れたらローリエを取り出し、塩・こしょうで味をととのえる。
5. 器に盛りつけ、シブレットのみじん切りを散らす。