



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

178

utsuro

タイトル:

小川きのか園さんのえりんぎのポターージュ。
あかい菜園さんのプチトマトのせ。



いわき市 見せる課バスツアー
～今日から、あなたも“いわき野菜アンバサダー”～
で、小川きのか園さんとあかい菜園さんから頂いたお土産コラボ。
どでかいエリンギだったから、

そのままソテーして食べた方が一番ゼイタクな
食べ方だったろうにポターージュにして申し訳ない感じ。。。
しかし、エリンギのグアニル酸とプチトマトのグルタミン酸で
うまみ倍増ポターージュになった♪ (*´艸`)

エリンギとタマネギをバターでこつこつ炒めた後、
無塩の粉末和風だしでことこと煮てブレンダーかけて
牛乳でのばしただけという、超お手軽薄味仕立て。

エリンギとトマトの旨味がたっぷりだから
薄味好きの私好みのポターージュになった☆(・o・)ω^^
塩買ってないだけだろ、って突っ込みはなしで。笑

『勝手にいわきガイド』ってサイトに
小川きのか園さんのエリンギ使った
ポターージュレシピがあったので参考にしました。

<http://iwaki-guide.com/e430188.html>

(・v・)v

シンプルイズベストなステキレシピ♪

<http://utsuro.blog23.fc2.com/blog-entry-2532.html>