

作品名	さといもと豆腐のもちもちミルクスープ		
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・少ない材料でできていて、一般の家庭でも手軽につくれる料理です。 ・ミルクスープは牛乳の味をひきたてるために、うす味にしてあり、粉チーズで少しこくをつけました。 		
材料 4人分	牛乳 250ml <ミルクスープ> アスパラガス・・・2本 牛乳・・・・・・・・250ml 水・・・・・・・・100ml みそ・・・大さじ1 1/2 バター・・・5g 塩・・・・・・・・適量	<団子> さといも(皮をむいて)・・・200g 豆腐・・・・・・・・1/4丁 枝豆・・・・・・・・30粒 だし・・・・・・・・小さじ1 塩・・・・・・・・大さじ1/2 こしょう・・・2g 小麦粉・・・・大さじ3強	<トッピング> 万能ねぎ・・・2本 粉チーズ・・・大さじ1
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ① さといもは2cm角ぐらいに切り、やわらかくなるまでゆでる。 ② 豆腐はキッチンペーパーにつつまみ、重しをのせて水分をよくとる。 ③ 江田真美はゆでて、さやから出し、薄皮をむいて半分に切る。 ④ アスパラガスは1cm～2cm幅に切っておく。万能ねぎは小口切りにする。 ⑤ ①②をボウルに入れてマッシャーでつぶして、そこに③を入れて混ぜる。 塩、こしょう、だしを加えて、小麦粉を入れ、混ぜ合わせる。 ⑥ 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させて、⑤をスプーンで団子にしながらゆでる。 ⑦ 鍋に牛乳、水を入れて沸騰しないように弱火～中火にかけてアスパラガスを入れる。 バターと塩を入れてとがして、最後にみそを入れて味を調える。 ⑧ ⑥と⑦を器に盛って、粉チーズと万能ねぎを上にとらす。 		
写真			