

大根と菊芋の塩糍ポタージュ

材料 (6人分程度)

大根	500g	→
菊芋	120g	→
塩糍	62g	
昆布	5センチ×5センチ	1枚
酒粕	大さじ半分	
白味噌	大さじ1	
	(お好みで)	

皮を剥いて一口大に切る
汚れをきれいに洗って半分くらいに切る
(皮はむかない)

作り方

1. 大根と菊芋を鍋に入れ、重量を量ってその1割の重さの塩糍を量って入れ、もみ込むようによく混ぜる。
2. ①に昆布と酒粕、水ひたひたに入れてふたをして材料が柔らかくなるまで火にかける。
3. 材料が柔らかくなったら昆布を取り出し、お好みで白味噌をいれ、ミキサーでつぶす。
4. ざるで漉して完成。

*こちらは2023年12月から24年2月まで開催のオイル、ヴィネガーレッスンの時にお出しいたしましたアミューズの一品です。

レシピでは最後にざるで漉して滑らかなポタージュに仕上げていますが、面倒なら省いても構いません。最後にざるで漉す場合大根も皮を剥かなくて結構です。

塩糍の分量は大体材料の1割と覚えていてください。大根、菊芋の量はあまり神経質に量らなくても大丈夫です。鍋に入れた時点で重さを量ってその1割の塩糍を量り入れてください。

塩糍はアミノ酸も多く、うまみもあり、お野菜の味を引き出します。ブイヨンいらずで優しくおいしいスープが完成します。

レッスンではこれにピスタチオオイルをアクセントに加えました。

