

静岡のっておきレシピ

海老芋のポタージュ～県西部特産の海老芋がおしゃれなスープに変身！



材料（4人前）	分量
海老芋 (さといも・じゃがいもでも可)	300g
鶏ひき肉	100g
玉ねぎ	150g
にんにく	1片
水	2カップ
牛乳	2カップ
粉茶	小さじ1
塩・こしょう	適量

作り方

1	海老芋は皮を剥き、一口大に切って蒸す（圧力鍋なら1分、蒸し器なら5～6分）。玉ねぎは薄切りにし、にんにくはつぶす。
2	鍋に1と水、鶏ひき肉を入れ、ふたをして火にかけ、煮立ったら弱火にして5分ほど煮る。
3	2をミキサーに30～40秒ほどかける。
4	鍋に戻して火にかけ、牛乳を加え、塩こしょうで味を調えて火を止める。牛乳は好みで量を調整する。
5	スープ皿に入れ、粉茶を振って出来上がり。いちごの季節なら、ヨーグルトですりつぶしたいちごをトッピングしても美味しい。
ポイント	【静岡県産のおすすめ食材】 <海老芋：頂（しずおか食セレクション）認定品> 日本一の産地。子芋を手作業で何度も丁寧に土寄せして芋を湾曲させ、縞模様と海老の形に仕上げている。肉質が細かく、高級料理用に珍重されている。