

# 茄子の翡翠スープ



材料

## 材料

茄子	2本
長ねぎ	1/3本
水	600cc
鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
醤油	少々
ごま油	大さじ1



## 作り方



1

茄子は皮をむき1cm角に切る。



2

お湯を沸かしておき、切ったらすぐに下茹でする。  
(時間がたつと灰汁で色が黒くなるのですぐ茹でする)



3

鍋に水、鶏がらスープの素、酒、塩、胡椒、醤油、ごま油を合わせて沸かす。



4

沸いたら茄子を加えて少し煮る。  
(くたくたに煮た茄子も美味しいですが、今回は少しふくれる位にさっと煮てきれいな色に仕上げます)



5

味をみて長ねぎ(1cm角に切ったもの)とごま油を加えて出来上がり。

## 最後に。。。

今回は2品ともさっとできるスープです。  
「ヴィシソワーズ」は冷やしていただきますが温かいままでも美味しく召し上がれます。  
茄子は色合を見ながら仕上げてください。



TEL. 0247-23-0831

福島県東白川郡楳倉町大字下山本字  
栗宿平 15 番地 1  
営業時間/ランチ11:00~15:00  
ディナー17:30~20:00  
定休日/毎週火曜日