



新レシピ掲載中!

「カリフラワーとお餅の トロトロスープ」



カリフラワー半分～1個は小房に分ける。

玉ねぎ4分の1～半玉はみじん切りする。切り餅は2センチ角位に切る。

鍋にオリーブオイルと玉ねぎを入れ、塩少々をふり、弱火で炒める。

透き通ったらカリフラワーと出汁400ml～を加え中火で煮立て、蓋をして弱火で10分ほど煮る
餅を加えて再び蓋をし、5分ほど煮て塩で味を整え、黒胡椒をふって出来上がり。

*お好みで仕上げにカマンベールチーズを落とすと
とろみと旨味がアップします。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880