

オランダ風マスタードスープ

オランダ伝統のスープをアレンジしました。やさしいマスタードの酸味の効いたさっぱりした野菜スープです。

材料:4人分

オリーブオイル 大さじ1
白ワイン 100ml
水 500ml
固形ブイヨン
 (野菜 or チキン) 1個
ニンジン 1本 (粗みじん)
玉ネギ 1/2個 (粗みじん)
セロリ 1/2本 (粗みじん)
小麦粉 大さじ1
マスタード 大さじ1.5
タイム 少々
フェネルシード 少々
ローズマリー 少々
塩・コショウ



作り方

- ① 鍋にオリーブオイルを熱して野菜を炒める。
- ② 小麦粉を加えてかき混ぜながら炒め、ワインを加えて数分間加熱する。
- ③ 水とブイヨンを注ぎ弱火にして、タイム、ローズマリー、フェネルシードを加え、さらにマスタードを加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ 堅めに焼いたパンを添えて食卓に出す。
- ⑤ ポタージュ風に仕上げる場合はスープをミキサーないしブレンダーでピューレ状にして、再度鍋に戻して温める。