

第6回舞米豚活用～自慢のアイデア料理フェスタ

優秀賞

～舞米豚の初恋スープ～



材料名	分量 (4人分)	作り方
豚ばら肉スライス	50g	① 豚ひき肉、豆腐、粉チーズを混ぜる。
豚ひき肉	100g	② 卵を割りほぐし、①に大さじ1を加える。
豆腐	50g	③ 室温に戻しておいたクリームチーズにバジルとすりおろしたニンニクを加え混ぜ、8等分して丸める。
粉チーズ	5g	④ ①を8等分し、③を包んで丸める。
クリームチーズ	50g	⑤ ②の卵にレモン汁、やまべ牛乳を入れ混ぜ合わせる。
バジル	少々	⑥ ⑤を小麦粉入れだまにならぬよう混ぜ合わせる。
にんにく(すりおろし)	小さじ1	⑦ 白菜、カブを角切りにする。人参は、一部ハート型に飾り切りする。 マッシュルームは、スライスし、しめじは石づきを取り、ほぐしておく。
白菜	2枚	⑧ 豚ばら肉を5mm幅に切る。
カブ	1個	⑨ ブイヨンにカブ、人参を入れ、火にかける。沸騰したら、その他の野菜・キノコ類・豚ばら肉を入れひと煮立ちさせる。
人参	1/2本	⑩ ③をそっと、⑨に入れる。
マッシュルーム	4個	⑪ ③に火が通ったら、⑥を加える。
しめじ	1/2株	⑫ 塩で味を調べ、器に盛り、スプラウトを飾る。
レモン	1/2個	
卵	1個	
小麦粉	大さじ3	
やまべ牛乳	大さじ1	
スプラウト	少々	
塩	小さじ1	
粗挽き黒胡椒	適量	
ブイヨン	1000ml	
