

仙台長なすの焼きなすポターージュ

■レシピ

材料の分量は5人分とします

応募部門	全国の醤油部門		
レシピ名（30字以内）	仙台長なすの焼きなすポターージュ		
使用する醤油の蔵元名・銘柄 ※複数可	蔵元名	種類	銘柄
	ヤマシン醸造	白	白醤油
	丸又商店（溜）	溜	尾張のたまり
県内産の食材 （ご当地部門のみ）	食材名		

料理を作るうえでのワンポイント

豆乳や生クリーム他に和風のだし汁を加えて、洋のポターージュに和の要素を取り入れることで醤油の風味が馴染むようにした。また、たまり醤油をトッピングすることで風味をさらに際立つようにした。

材料	分量	作り方
仙台長なす	200 g	・なすは洗って半分に切り、皮をむきやすいように切り込みを入れる。トッピング用に薄切りにしたのも用意する。
玉ねぎ	100 g	
オリーブオイル	少々	・なすをオーブンで約15分グリルし、焼き上がったなら氷水に入れ、皮をむく。トッピング用は皮をむかないでおく。
豆乳	100 g	
生クリーム	50 g	・玉ねぎは薄切りにし、オリーブオイルでしんなりするまで炒める。
白醤油	15 g	
食塩	2.5 g	・炒めた玉ねぎに、皮をむいたなす、だし汁を加えて加熱し、ミキサーにかける。
和風だし汁	80 g	
たまり醤油	少々	・ミキサーから鍋に戻し、豆乳と生クリームを加えて加熱する。白醤油と食塩で調味する。
パセリ乾燥	少々	
		・鍋ごと氷水で冷やし、冷めたら器に盛り付け、トッピング用のなす、たまり醤油、パセリをトッピングする。



仙台長なすの焼きなすポターージュ