

 材料

干し椎茸	正味150g 12枚位	生クリーム	大さじ1
戻し汁	200cc	パルメザンチーズ	大さじ1~
酒	大さじ1	小口葱	1本分
みりん	小さじ1	米粉	10グラム
塩	一つまみ	戻した麩	適量
昆布茶	小さじ1	白胡椒	少々
調整豆乳	500cc		



作り方

- 1 戻した椎茸は軽く絞り、石突をカットして薄切りする。
- 2 ナビに、1、昆布茶を入れて、弱火で味を含ませ、火を止めて粗熱を取る。
- 3 フードプロセッサーに2を入れて攪拌する。
- 4 鍋に3、米粉を混ぜた豆乳を入れて温め、麩、仕上げに生クリーム、粉チーズ、白胡椒を入れる。
- 5 器を温めておき、4を注ぎ、葱を散らす。