

スティルトン&ブロッコリースープ

世界三大ブルーチーズと言われるスティルトンチーズを使ったスープ。英国の家庭料理の一つで、ブルーチーズが苦手な方でも比較的飲みやすいスープです。

<材料及び使用量 (4人分)>

オリーブ油	大1
玉ねぎ	1/2 個
じゃがいも	1 個分 (小)
ブロッコリー	90g (1/2 束)
チキンスープ	400cc
牛乳	100cc
スティルトンチーズ	90g
黒こしょう	適量

<準備>

玉ねぎはみじん切りに、じゃがいもは5mm角にします

ブロッコリーは小さめに房とりします。

スティルトンチーズは1cm角に切って、飾り用に少しとっておきます。

<作り方>

- 1) 鍋にオイルを温め、玉ねぎを弱火でしんなりするまで炒めます
- 2) じゃがいもを加えチキンスープを入れ、蓋をして2~3分煮ます。
- 3) ブロッコリーを入れて4~5分煮込みます。
- 4) 3) をミキサーでまわしてピューレ状にします。
- 5) 4) に牛乳を加え、温めたらスティルトンチーズを溶かします。
- 6) 器にスープを入れて、残しておいたチーズと黒こしょうを散らします。