



じゃがいもの ピューレスープ

【トレハ®の効果】

- ① 冷製スープとして冷やしても、なめらかな食感を保ちます。
- ② 牛乳、生クリームの味が引き立ちます。

【配合目安】

全重量に対してトレハ1%程度を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール
校長 政木信昭氏

材 料

【4人分】

じゃがいも	200g
玉ねぎ	100g
バター	20g
水	3カップ
トレハ®	大さじ1
洋風スープの素	1個
牛乳	2/3カップ
生クリーム	1/3カップ
塩、胡椒	少々
ソーダクラッカー	適量

作り方

- ① じゃがいもは皮を剥き、厚さ5mmのちょう切りにし、水にさらしてザルに上げる。
- ② 玉ねぎは薄切りにする。
- ③ 鍋にバターを溶かし、②を色づかないよう炒めて、①と分量の水、トレハ、洋風スープの素を加えて柔らかくなるまで煮る。
- ④ ③をミキサーにかけ鍋に入れ、牛乳を加え、塩、胡椒で味を調え、生クリームを入れる。
- ⑤ 器によそい、浮き実にソーダクラッカーをほぐして入れる。



当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>