



## Velutata di Lotas

### れんこんのスープ



#### 【材 料】2人前

れんこん (皮除き)	50g
水	200cc
昆布	2cm 角 1枚 (干しシイタケや鰹節・チエチ水煮の煮汁でも可)
※チエチ味噌	小さじ 1
※コンチエントラートデルマーレ	少々
生姜	適宜

※はアサクラアイテム

※コンチエントラートはアサクラお勧めのお塩

#### 【つくり方】

- 1) 鍋に昆布、水を入れて 30 分程度浸けておく
- 2) れんこんは皮を除きすりおろす
- 3) 鍋をガスにかけ点火、弱火でゆっくり沸騰させる
- 4) 沸騰したら昆布を除きすりおろしたれんこん、コンチエントラートデルマーレを加え  
火は少し強めにする（中火よりやや弱い加減）
- 5) 沸騰したら木べらでなべ底からかき混ぜながら
- 6) 5 分程煮たら小ボウルにチエチ味噌と鍋の汁を少し入れ味噌をよく溶いてから鍋に加える
- 7) 味をみて塩加減を調える
- 8) 器に盛りおろし生姜を添える