

# 秋のきのこ入りレモンスープ

1人分 80Kcal



## 【材料（4人分）】

しめじ…………… 1パック  
エノキ…………… 1/2パック  
玉ねぎ…………… 1/2コ  
ミニホタテ…………… 12コ  
人参（もみじ型ぬき）…………… 20枚  
  
水…………… 4C  
チキンヴィヨンのもと…………… 1.5コ  
白ワイン…………… 大4  
塩（好みで）…………… 少々  
胡椒（好みで）…………… 少々  
水溶き片栗粉…………… 大1  
青いレモンスライス（岩城産）…………… 8枚

## 【作り方】

- ①鍋に水、チキンヴィヨンを入れ、さらにスライスした玉ねぎを加えて少し煮る。
- ②①に石付きを取ったしめじ、エノキ、もみじ型にぬいた人参を加えて煮た後、ミニホタテを加えてさっと煮る。
- ③白ワインと好みで塩、胡椒を加えて味を整え、水溶き片栗粉で少し濃度をつけてスライスした青レモンを加える。
- ④好みの器に盛りいただく。

- \* 青レモンのさわやかな香りときのこ、ホタテの味がマッチし、簡単でとても美味しくさわやかなスープが出来上がります。
- \* レモンの旬は10月～4月。