



ŠPINAČNA JUHA

ほうれん草のスープ

SERVINGS: 4~5人

INGREDIENTS

ほうれん草 4株 (約100g)
バター 20g
セモリナ粉 40g
にんにく 1片 (みじん切り)
コンソメスープ 約800cc
塩 適量
胡椒 適量
卵 1個
サワークリーム 10g
(飾り用)
生クリーム 適量
オリーブオイル 適量

DIRECTIONS

1. 鍋に湯を沸かし、塩をふたつまみ程入れ、沸騰したら、ほうれん草を2分くらい茹でる。2分たったらずぐにザルにあげ、粗熱が取れたら、ハンドブレンダーやミキサーで攪拌する
2. 鍋にバターを入れ弱火~中火くらいに火をつけ、バターが溶けたら、セモリナ粉を入れて炒め、ある程度炒めたら、みじん切りにしたにんにく、コンソメスープを入れて10分程煮る。10分煮たら、①のほうれん草を入れて、さらに3分程煮る。煮えたら、味を見ながら塩、こしょうを入れて味をととのえる
3. 別の鍋に、卵とサワークリームを入れてよく混ぜる
4. ③の鍋に②のスープを入れてよく混ぜる
5. お皿に盛り付けて、お好みで、生クリーム、オリーブオイルをたらす

NOTES

ほうれん草は、長い時間茹でると色が変わるので、なるべく短時間で茹でると鮮やかな色になります。ほうれん草の代わりに、スロベニアでは、いらくさで作りますが、日本では、春先にてでくるので、ほうれん草で代用しています。