レシピ

パプリカのスープ

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL 048(615)-1157
大阪営業部　TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL (0568)58-5757

【特徴】

優しいとろみのスープです

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
洋菓子用米の粉	7.0	
玉ねぎ	1個	
パプリカ	1個	
白ワイン	10.0	
水	330.0	
ブイヨン(顆粒)	5.0	
米油	小さじ1	
生クリーム(乳脂肪分35%)	70.0	
塩	少々	
こしょう	少々	

【工程】

① パプリカをくし切り、玉ねぎは1㎝幅にスライスする。
② パプリカを焼いて皮をむき、平鍋にオリーブオイルを入れてパプリカと玉ねぎを炒めた後、白ワインで蒸し焼きにする。
③ ②をミキサーにかける。
④ 鍋に③を戻し、水と洋菓子用米の粉を混ぜ入れ、ブイヨンを加えて火を入れる。
⑤ ④に生クリーム、塩こしょうを加え、味を調える。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。