

黒大豆(枝豆)

by 鳥取県八頭町バイケミ農法研究会

黒大豆のポタージュ

by BELLA BOCCA

材料 ※6人分

黒大豆	500g
玉葱	1/4個
チキンブイヨン	450cc
牛乳	350cc
生クリーム	250cc
塩	適量
バター	30g

つくり方

- ① 鍋にバター・玉葱を入れ弱火でしんなりするまで炒める。
- ② 黒大豆・チキンブイヨンを入れ、色が変わらないように軽く煮込む。
- ③ ②をミキサーでつぶつぶが残る程度に回す。
- ④ 鍋に戻し、牛乳・生クリームを入れ温め、塩で味を調えて完成

ワンポイントアドバイス

つぶつぶ感を残して、食感と黒大豆の甘みを楽しんでください



黒大豆(枝豆)

自然の力によって引き出された美味しさ。



鳥取県八頭町
バイケミ農法研究会
鳥取県八頭郡八頭町小別543



黒大豆のポタージュ



BELLA BOCCA

〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-3-13 シバタビルB1