ボルシチ

材料（４人分）		切り方
豚肉	50ｇ	１ｃｍ角
赤ワイン（下味用）	少々	
油	炒め油	
ニンニク	少々	みじん
セロリ	10ｇ	小口切り
たまねぎ	160ｇ	角切り
にんじん	40ｇ	いちょう
ガラスープ	240ｍｌ	
ロリエ	1枚	
塩	少々	
こしょう	少々	
じゃがいも	200ｇ	角切り
エリンギ	20ｇ	短冊
マッシュルーム	30ｇ	みじん
トマトピューレ	50ｇ	
トマトケチャップ	25ｇ	
ウスターソース	10ｇ	
ナツメグ	少々	
オールスパイス	少々	
キャベツ	80ｇ	角切り
★油	炒め油	ルウ
★小麦粉	10ｇ	〃
生クリーム	10ｇ	

作り方

下準備
・肉に下味をつけておく
・野菜類を切る
・小麦粉と油をいためてホワイトルウを作る
・ガラスープをとっておく

①油で肉から順に具材を炒めていく。
②ガラスープを入れて調味し、じゃがいも、きのこ類を入れて煮込む。
③トマトピューレ～オールスパイスをいれ、キャベツも入れて火が通るまで煮込む。
④ルウを入れ、仕上げに生クリームをいれる。