＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 様々なキノコ（しいたけ、えのき、まいたけなど）：合わせて200g
- チキンブロス：600ml
- カボチャ：200g
- にんにく：1片
- ショウガ：1片
- チリフレーク：小さじ1/2
- オリーブオイル：適量
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. カボチャを小さく切り、にんにくとショウガはみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくとショウガを炒める。
3. キノコを加えてさらに炒め、カボチャも加える。
4. チキンブロスを注ぎ、カボチャが柔らかくなるまで煮る。
5. スープを滑らかになるまでミキサーで撹拌し、塩と黒胡椒で味を整える。
6. チリフレークを振って完成。