

しのおか商品開発チーム ～しのおかの桃スープ～



(桃の花)



しのおかの桃スープ

●材料 (※1)

- ① 桃 2個(約500g 小さめに切っておく)
白ワイン 50ml
チキンコンソメスープ 50ml
レモンスライス 2枚
キルシュ 大さじ1/2 (※2)

- ② 生クリーム 30ml
ヨーグルト 30ml
牛乳 110ml
塩コショウ 少々
ナツメグ(あれば) 少々



●作り方

1. ①を鍋に入れ、強火で3分煮る。
2. 冷やしてレモンをとり出し、ミキサーにかける。
3. ①を②に入れて混ぜる。

※1 完成量は約700mlとなる為、適宜量を調整して作成してください。

※2 発酵させたさくらんぼの果汁から造られるブランデーの一種(洋酒で代用可)
キルシュを②にも入れると風味が増します。

