

ブロッコリーとスティルトンのスープ (約4人分)

イギリスで「スティルトン」を使った料理といえば、「ブロッコリーとスティルトンのスープ」。ブロッコリーの風味と「スティルトン」特有のバターを思わせるような味わいと旨味が絶妙なハーモニーを奏でます。

<材料>

- 「スティルトン」(約100g)
 - ブロッコリー (約一房半：約500g、小房に切る)
 - 玉ねぎ (大1個、千切り)
 - バター (大さじ2)
 - ジャがいも (大1個、いちょう切り)
 - 野菜ブイヨン (600ml - 800ml)
 - ナツメグ (適宜)
 - 塩、コショウ (適宜)
1. 厚手の鍋にバターを溶かし、玉ねぎをしんなりするまで炒める
 2. ジャがいもを加え、さらに炒める (約3分、焦がさないよう注意する)
 3. ブロッコリーを加え、全ての野菜が浸る程度に野菜ブイヨンを加える
 4. 沸騰したら中火で約15分煮る
 5. 火を止めて、ミキサーにかけるかブレンダーで潰し、ポタージュ状に仕上げる
 6. ナツメグ、塩、こしょうで好みの味に整える (チーズの塩分を考慮し、塩は少なめに)
 7. 熱いうちにスープボウルに入れ、砕いた「スティルトン」を好みの分量だけ散らす*

*5でスープをポタージュ状にする前に「スティルトン」を溶かし込むと、スープ全体のコクが増すだけでなく、スープ全体に「スティルトン」の風味が広がります。チーズの食感を楽しみたい場合は、7のように、最後にチーズを砕いて散らします。

