

ヴルーテを使用した すり流しアレンジ

ブロッコリーのすり流し（冷）



～材料～

HCQ ブロッコリーのヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	25g	ブロッコリースプラウト
白味噌	2g	食用菊

- ～作り方～
- ①鍋にヴルーテを入れて火にかけ、白味噌をだし汁で溶き加えて温めた後、冷却する。
 - ②器に盛り、ブロッコリースプラウトと食用菊を飾る。

ごぼうのすり流し（温）



～材料～

HCQ ごぼうのヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	50g	牛蒡
薄口醤油	1g	人参
牛乳	3g	あさつき
バター	1g	

- ～作り方～
- ①鍋に全ての材料を加えて温める。
 - ②器に盛り、素揚げした牛蒡と人参を飾る。

カブのすり流し（温）



～材料～

HCQ カブのヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	30g	芽ねぎ
白味噌	2g	ポイル海老

- ～作り方～
- ①鍋にヴルーテを入れて火にかけ、白味噌をだし汁で溶き加えて温める。
 - ②器に盛り、ポイル海老と芽葱をのせる。

カリフラワーのすり流し（冷）



～材料～

HCQ カリフラワーのヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	30g	カリフラワー
薄口醤油	1g	あさつき
練りごま（白）	1g	カニのほぐし身

- ～作り方～
- ①鍋に全ての材料を加えて温めた後、冷却する。
 - ②器に盛り付け、ポイルしてから焼いたカリフラワーと付け合せを飾る。

たまねぎのすり流し（冷）



～材料～

HCQ オニオンヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	20g	醤油あん
白味噌	2g	（だし汁、みりん、醤油）
葛粉	1g	うに
		みつば

- ～作り方～
- ①鍋にヴルーテを入れて火にかけ、白味噌をだし汁で溶き加えて温める。葛粉を水で溶いてとろみをつけた後、冷却する。
 - ②器に盛り、醤油あんをかける。

えんどう豆のすり流し（冷）



～材料～

HCQ 十勝産えんどう豆のヴルーテ（湯銭解凍）	100g	【付け合せ】
だし汁	25g	えんどう豆
白味噌	2g	はまぐり
豆乳	5g	

- ～作り方～
- ①鍋にヴルーテを入れて火にかけ、白味噌をだし汁で溶き加えて温める。
 - ②①を冷却し、豆乳を加える。器に盛り、ポイルしたえんどう豆、はまぐりを飾る。