



冷製スープの季節ですね。

不動の人気のビシソワーズの紹介です。

ビシソワーズは冷製じゃがいもスープのことで、さっぱりと軽い風味でじゃがいものうまみが楽しめます。

#04 ジャガイモの冷製スープ ビシソワーズ



材料 (2, 3人分)

- ジャガイモ約 300g (中 2, 3個)
- 玉葱約 150g (中 1個半くらい)
- 水 500cc
- コンソメの素 小さじ 2~3ばい
- 牛乳 100cc
- 生クリーム 70cc
- バター 少々
- 塩、コショウ 少々

- <手順> ①ジャガイモ、玉ねぎの皮をむき 薄切りにしておく。
②鍋にバターを入れ、薄切りにした玉ねぎを炒める。
③玉ねぎがしんなりしたら、そこへ薄切りにしたジャガイモを加え、少しだけ炒める。
④水、コンソメの素を加え、あくを取りながら弱火で約15分煮る。
⑤あら熱が取れたら、ミキサーにかけて滑らかにする。
⑥氷水か冷蔵庫で十分に冷やす。
⑦よく冷えたら、生クリーム、牛乳を入れ、塩コショウで味を調えて出来上がり！



ミキサーにかけて滑らかにする時、何か目の細かいざるなどで濾すと、口当たりが良くなり更に美味しくなります！！

*キッチンをはた屋へ、うれしい感想が届きました！！



・ファルシに挑戦しました。チーズのこくとトマトのさっぱり感がいい感じです♥



ガーリック風味のチーズをみつけることができなかったのですが、炒めたガーリックをチーズに混ぜました