

玉ねぎ



ビシソワーズ

材料(4人前)

じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
パセリ(みじん切り)	少々
クラッカー	1枚
バター	20g
塩・胡椒	少々
鶏がらスープ	300ml
牛乳	300ml
生クリーム	20ml

作り方

- ①じゃがいもはいちょう切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②熱した鍋にバターを入れ、①を加えて炒める。しんなりしたら鶏がらスープを加え、中火にする。
- ③じゃがいもが柔らかくなったら火を止め、汁ごとミキサーにかける。
- ④鍋に③を戻し、牛乳を加えて伸ばし、中火にかけ塩・胡椒で味を整える。※沸騰させないように気を付ける
- ⑤生クリームを加え混ぜ、火を止める。
- ⑥氷水で冷やして器に注ぎ、パセリと砕いたクラッカーを浮かす。

レシピ提供者 じゃがいもと玉ねぎの冷製スープ。ミキサーを使って意外と簡単にできちゃうんです。季節によっては温めてもおいしくいただけます。
からのひとこと