

# ○ビシソワーズ○



じゃがいもの冷たい  
スープだよ

材料	じゃがいも	2個 (300g)	水	200ml
4人分	玉ねぎ	1/3個 (80g)	コンソメ	4g
	バター	10g	牛乳	300ml
	ローリエ	1枚	パセリ	適量

- ①じゃがいもは皮をむき芽を取り、5mm幅にスライスする。玉ねぎは繊維を切断するように薄切りにする。
- ②鍋にバターを入れ、玉ねぎを炒める。焦がさないように注意。透き通ったらじゃがいも・水・ローリエ・コンソメを加え、中火にかける。
- ③沸騰したらアクを取り、ふたをして弱火で煮る。(じゃがいもが柔らかくなるまで。)
- ④火からおろし、粗熱が取れたらミキサーで滑らかにする。
- ⑤冷たい牛乳と合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥器によそう。パセリを散らす。

すぐ召し上がる場合は、水の量を減らして  
出来上がり後に氷を入れてください♪