

～ヴィシソワーズ～（じゃがいもの冷製スープ）

使用品種 シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料】（4～5人分）

- ・じゃがいも...中2個
- ・玉葱...1/2ヶ
- ・バター...20g
- ・水...500cc
- ・コンソメ...1個
- ・牛乳...300cc
- ・生クリーム...70cc
- ・塩...適量
- ・胡椒...適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、薄切りにしておく。玉葱は薄くスライスしておく。
2. 鍋にバター、1のじゃがいもと玉葱を入れ、焦げないように炒める。全体にバターが馴染んだら水、コンソメを加え、蓋をしてじゃがいもに完全に火が通るまで煮込む。
3. 滑らかになるまでミキサーにかけ、濾す。
4. 牛乳を加え、塩、胡椒で調味し、沸騰直前まで火にかける。
5. 人肌程度まで冷めたら、仕上げに生クリームを加え混ぜ、よく冷やす。

