

じゃがいものビシソワーズ

ビシソワーズとは、冷たいじゃがいものポタージュ。
のど越しがよく栄養もたっぷり。



材 料 2人分

じゃがいも	中 1 個	固形ブイヨン	1/2個
玉ねぎ	1/4個	塩、こしょう	少々
水	100cc	バター	小さじ 1
牛乳	200cc	オレガノ	少々

作り方

- ① じゃがいもは、皮をむきスライスに、玉ねぎもスライスに切って、熱したフライパンにバターをひき、透明感がでるまで炒める。
- ② ①をいったんフライパンからおろし、粗熱をとってミキサーにかける。
- ③ ②を鍋に入れ、ブイヨンを加え牛乳でゆっくりのばす。塩こしょうで味を調べ、冷やしていただく。オレガノを少量添える。