

今日のスープはちょっとひと手間

ヴィシソワーズ



調理時間 約 40分

材料 4人分

じゃがいも(男爵) 200g
玉ねぎ 1/2個
バター 25g

固形スープの素 1個
水 300cc

牛乳 300cc
塩・こしょう 少々

生クリーム 50g

作り方

1. じゃがいもは皮を剥き、厚さ5mmくらいのうす切りにして水にさらしておきます。玉ねぎはみじん切りにします。
2. 鍋にバターを溶かして玉ねぎを炒め、じゃがいもを加えて炒めます。
3. 2に水を加えて煮立て、アクをすくって固形スープの素、塩、こしょうを加え、中火で5分加熱、消火。5分減圧。
4. 木べらなどで潰して冷蔵庫で冷やします。
5. 食べる直前に器に注ぎ、生クリームを加えます。