

## 【ビシソワーズ】

### 材料 (4人分)

ジャガイモ	3 個
玉葱	1/2 個
有塩バター	40 g
牛乳	200ml
コンソメキューブ	1 個
塩・こしょう	少々
生クリーム	適量
パセリ	適量
ピンクペッパー	適量



### 作り方

- ① 玉葱は薄くスライスする。ジャガイモは皮を剥いて 7~8 mm程度の薄切りにし、水にさらしておく。
- ② 中火に熱した鍋にバターを入れて溶かし、玉葱を軽く炒める。火が通ったらジャガイモを加え、焦げない程度に炒める。
- ③ 水 2 カップとコンソメキューブを加えて鍋に蓋をし、ジャガイモを煮る。ジャガイモが軟らかくなったら火を止めて、粗熱をとる。
- ④ ③のスープを、ミキサーでなめらかになるまで攪拌し、漉し器でこす。鍋に戻し、牛乳を加えて弱火にかけ、塩・こしょうをふって味を整える。粗熱を取ったら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 器に盛付け、円を書くように生クリームを垂らす。周りにピンクペッパーを飾り、刻んだパセリを中央に散らしていただく。

エネルギー246 kcal、タンパク質 4.9 g、塩分 0.7 g (1人分)