



今月のレシピ

今月は“夏の暑い日”、“食欲のない日”に、さっぱりと召し上がっていただけるスープを2品ご紹介します。



材料

材料

- じゃがいも ..... 2個
- 玉ねぎ ..... 1/2個
- バター ..... 2かけ
- 水 ..... 1ℓ
- チキンコンソメ ..... 少々
- 牛乳 ..... 適量
- ローリエ ..... 1枚
- 塩・胡椒 ..... 少々

# ヴィシソワーズ

〈じゃがいもの冷製スープ〉



作り方



1

じゃがいもと玉ねぎはスライス。



4

煮えたら粗熱を取り、ミキサーでピューレ状にする。(ローリエは取り除いてミキサーにかける。)



2

鍋にバター、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。



5

きれいなボールにじゃがいものピューレを入れ、牛乳、塩、胡椒で整える。(好みの濃度に牛乳で調節する。)



3

じゃがいも、水、チキンコンソメ、ローリエを加え、じゃがいもがぐずれる位まで煮る。

～お好みで～

味は好みの加減で冷蔵庫で冷やしておく、器に注ぎ好みでオリーブオイルをたらす。