

ヴィシソワーズ

玉ねぎとセロリをじっくり炒めて甘味を出すのがポイントです。味噌バターでコクと香りを高めます。

西武池袋本店 管理栄養士 山根



調理時間: 30分 1人分: 380kcal

[材料(2人分)]

・じゃが芋	大1個
・玉ねぎ	1/4個
・セロリ	1/4本
・油	適量
・顆粒コンソメ	小さじ1
・湯	1カップ
・牛乳	1カップ
・生クリーム	1/3カップ
・味噌バター	10g
(川島旅館 / フレーバーバター)	
・塩・こしょう	少々

[作り方]

- ①じゃが芋は皮をむき、薄切りにして水気をよく切る。
玉ねぎとセロリは繊維を断つように薄切りにする。
- ②鍋に油、玉ねぎ、セロリを入れてよく絡める。
弱火にかけてじっくり炒め、透き通ったら
じゃが芋を入れ、同様に透き通るまで炒める。
- ③お湯と顆粒コンソメを加え、
アクをすくい取りながら煮立てる。
じゃが芋がやわらかくなったら牛乳を加えて少し煮る。
火を止めて味噌バターを入れてよく混ぜる。
粗熱が取れたら、ミキサーでなめらかにする。
- ④③に生クリームを加え、塩・こしょうで味を調える。
冷蔵庫でよく冷やし、お好みで浅葱とクルトンを飾る。