

【季節野菜（じゃがいも）のビシソワーズ①】



①玉ねぎは繊維に直角に薄切り、じゃがいもは小口切りにする。



②鍋に、玉ねぎ・オリーブオイル・塩を入れ、蓋をする。



③玉ねぎがしんなりするまで弱火にかける。
*ゆっくり炒めると甘味がでる。



材料（2人前）

- じゃがいも・・・80g
（男爵）
- 玉ねぎ・・・100g
- バター・・・8g
- 牛乳・・・200ml
- ホエー・・・100ml
- コンソメキューブ1/3個
- オリーブオイル・適宜
- 塩・・・適宜
- 黒コショウ・・・適宜



④じゃがいもと、ホエーを入れる。



⑤牛乳を入れる



⑥コンソメを入れる。

【季節野菜（じゃがいも）のビシソワーズ②】



⑦じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。



⑧少し冷ましてからミキサーに入れる。（熱いままミキサーを回すと、液体が飛び散る恐れがあります）



⑨バターを加え、具がなくなり、滑らかになるまでミキサーにかける。



⑩冷やして器にあけ、上からブラックペッパーとオリーブオイルを回しかける。

