

ビシソワーズ



ビシソワーズの材料（4人分）

- ジャガイモ：500g
- 鶏骨スープ：1l
- 長ネギの白い部分：300g
- 牛乳：0.1l
- 玉ねぎ：1個
- 生クリーム：100g
- バター：1スプーン
- ナツメグと塩胡椒：少々

作り方

- 1) 野菜の皮を剥いて、洗って、薄く切る
- 2) バターを加え、混ぜながら、長ネギと玉ねぎを鍋で炒める
- 3) 鶏骨スープとジャガイモを加え、味を見ながら塩、胡椒をする
- 4) 蓋なし、中火で30分焼く
- 5) ミキサーにかけて、牛乳と生クリームとナツメグを加え、温める
- 6) 火から下ろし、冷やす
- 7) 挽きチャイブをかけて、冷たいままいただく