

当別産じゃがいもと皮の恵みで仕立てた
冷たいビシソワーズ
～ベジフロスの香り～(牛乳 & 生クリーム仕立て)



廃
棄
減

材 料(2人分)

じゃがいも	中2個
玉ねぎ(薄切り)	1/2個
バター	10g
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
ベジブロス	200cc
塩コショウ	少々
ミニトマト	6~8個
イタリアンパセリ	3枚
ミックスナッツ	適量
オリーブオイル	適量
ミニトマトのコンカッセ用 の塩	適量
ベジブロス用のコンソメ	1/2個
ベジブロス用の水	500cc

当別産じゃがいもと
皮の恵みで仕立てた
冷たいビシソワーズ
～ベジブロスの香り～
(牛乳 & 生クリーム仕立て)



作り方

【ベジブロス】

- (1)よく洗ったじゃがいもの皮を剥く
- (2)玉ねぎの硬い皮を剥いた 中皮(実のほう)1枚と(1)のじゃがいもの皮、水500ccを鍋に入れ、火にかけ 弱火で20分から30分煮出す
- (3)出来上がりにコンソメを加え、ザルでこして冷ます

【ビシソワーズ】

- (1)鍋にバターを熱し 薄切りの玉ねぎをしんなりするまで炒める
- (2)5mm程度に 薄切りにしたじゃがいもを加えて軽く炒める
- (3)(2)にベジブロスをはじめは150cc 加え、じゃがいもが柔らかくなるまで(15分程度)煮る。硬いようだったらベジブロスを少しずつ足す
(出来上がりは水分があまりない状態になります)
- (4)火を止め粗熱が取れたらザルでこす
- (5)牛乳と生クリームを加え、ボールの底に氷水を当ててホイッパーで合わせ、塩コショウで味をととのえ、冷蔵庫に入れ2時間冷やす

【飾り】

- (1)ミニトマトのヘタを取り、反対側の頂点に1十字の切り込みを入れる
- (2)(1)をあらみじんに切って塩を振ってミニトマトのコンカッセの出来上がり
- (3)ミックスナッツは、袋に入れて棒で叩いて荒くする
- (4)イタリアンパセリは、水につけパリッとさせる

最後にお好みの器にビシソワーズを入れて上にミニトマトのコンカッセ、ナッツ、ハーブ、オリーブオイルをかけて出来上がり