

# 『なめらかビシソワーズ』

## 材料(4人分)

じゃが芋・とうや	3個(300g)
玉ねぎ	1/2個
チキンコンソメ固形	1個
水	400cc
牛乳	500cc
バター	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
万能ねぎ・小口切り	適量



## 作り方

- ① じゃが芋を5mm厚さのやや厚めの薄切りにする。(水にさらさない)  
玉ねぎを薄切りにする。
- ② 鍋にバターを入れ、①の玉ねぎを炒め、じゃが芋も加えてさらに炒める。  
水を加え、チキンコンソメを崩して加え、煮立ったら中火で約10分煮る。
- ③ ②をミキサーにかけ、鍋に戻して入れて牛乳を加えてひと煮し、塩・こしょうで味を調える。  
火からおろし、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に盛り、万能ねぎを散らす。