

## ヴィシソワーズ

ジャガイモの冷製スープです。簡単なのに、実に「こじやれた」感のあるスープなんですね。何てことない作り方ですが、もっと簡単につくってしまいましょう。フランス風の名前ですが、フランス人シェフがNYで初めてお披露目した料理だそうです。冷製といいますか、何も冷たいばかりが能ではないんです。温めれば、「ジャガイモのポタージュ」ですよ。 為念。

### <用意するもの>

				
ミキサー	ジャガイモ 3 個	白ネギ約10cm	牛乳と生クリーム	固形スープ° 2 個

### <つくりかた>

- ① ジャガイモの皮をむいて、適当に切ってミキサーに入れる
- ② ネギの白いところ約10cmを、適当に切ってミキサーに入れる。玉ねぎ半分でもOK
- ③ 固形スープを潰して、ミキサーに入れる
- ④ 水(お湯でも)をカップ一杯、ミキサーに入れる
- ⑤ ミキサーで粒がないようにする。このとき水が足りないようならば、牛乳をたす
- ⑥ ⑤を鍋に移して、火にかける。⑤を水ではなくて牛乳でする場合、吹きこぼれに注意
- ⑦ 牛乳を入れて、塩と白コショウで調味する
- ⑧ 仕上げに生クリームを足して出来上がり。生クリームは混ぜないで廻しかけてもOK
- ⑨ パセリかバジルをパラパラとかけると、キレイですよ

本式の作り方は、ジャガイモ・ポロねぎをバターでいためて茹でてから裏ごしして〜なんて風ですが、ここではオトコの料理ですから、もっとガツンとやっつけちゃいます。かんたんですよ〜。

日曜日の昼食をパンとヴィシソワーズでなんて良くないですか？

