

## ビシソワーズ

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：144kcal/食塩相当量：1.2g]

なめらかな口当たりのジャガイモの冷製スープ。  
温かくしても、素材の甘みが楽しめます。



## 材料 (20人分)

<材料a>	
ジャガイモ	1500g
タマネギ (薄切り)	600g
バター	60g
水	600cc
顆粒コンソメ	大さじ2
<材料b>	
牛乳	1500cc
塩	小さじ2
こしょう	少々
<材料c>	
生クリーム	適量
粒こしょう	適量
ディル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

20人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	160℃	—
2	コンビ	100%	20分	160℃	—

## 下ごしらえ

・ジャガイモは皮をむいて、厚さ5mm幅のいちょう切りにする。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 1のホテルパンに水、コンソメを加えて【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 2のホテルパンにバターを加え混ぜ、粗熱を取る。牛乳を加えて、ミキサーにかける。
4. 3を鍋に移し温める。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
5. 器に盛り、<材料c>をのせる。



**調理ポイント** ◆ジャガイモは品種によって加熱時間や塩を調節すること。