

ジャガイモの味わいを

上品に仕上げたビシソワーズ系

ビシソワーズゼリー

材料 (2人分)

- ジャガイモ 2コ
- 玉ねぎ 1/8個
- バター 20g
- ブイヨン 2カップ
- 牛乳 1カップ
- 生クリーム 大さじ5
- 塩、こしょう 各適量
- 粉末ゼラチン 5g
- イタリアンパセリ 適量

ジャガイモ・交配能
おなかの冷えや臭い
高血圧・便秘の予防にも効果的

《作り方》

- ジャガイモは皮をむいて縦半分になり、うす切りにする。玉ねぎは皮をむいて、うす切り
- 鍋にバターを熱し、1の玉ねぎを入れて弱火でしんなりするまで炒める
- 2にジャガイモを加えてバターが絡まってきたら、ブイヨンを加えて一度沸騰させる。沸騰したら弱火にし、アクを取りながら約30分弱火でコトコト煮る
- 3に牛乳、生クリームの順に加えてひと煮立ちしたら、塩、胡椒をして火を止める
- 4をミキサーにかけてザルにこす。味をみて、足りなければ、塩、胡椒で味を調えて氷水にあけて冷やす (こまごまがビシソワーズの作りか)
- 粉末ゼラチン5gを80度以上の湯1/4カップで溶き、ビシソワーズ250mlとしっかり混ぜ合わせて器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。飾りにイタリアンパセリをのせて出来上がり

* 調理のポイント *

ジャガイモは、とろみをつけるための「でんぷん」を逃がさないように、水にさらさないこと