



みょうがのヴィシソワーズ

みょうがの香りで爽やかなヴィシソワーズに仕上がります



材 料

みょうが	10本
じゃがいも	1個
コンソメスープ	300cc
牛乳	300cc
生クリーム	100cc
バター	15g
塩、コショウ	適宜
大葉	1枚

作り方

- ① みょうがとじゃがいもは薄切りにする。
- ② 鍋にバターを入れてみょうがを弱火でじっくりと炒める。
- ③ じゃがいもを加えて炒める。
- ④ コンソメスープを入れて煮込む。
- ⑤ ④をミキサーにかける。生クリーム、牛乳と合わせる。
- ⑥ ⑤を冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ みょうがと大葉の細切りを飾る。

MEMO

- ・温かいままでもおいしくいただけます。
- ・みょうがの香りが爽やかで夏向きに仕上がります。

