

打ち豆と栃尾の油揚げの ヴィシソワーズ越後風

ヴィシソワーズは、じゃがいもの冷製ポタージュです。

【材料】（4～5人分）

- ・じゃがいも 200g
- ・玉ねぎ 2分の1個
- ・打ち豆 80g
- ・バター（有塩） 20g
- ・塩 適量
- ・胡椒 適量
- ・ナツメグ 適量
- ・ブイヨン 300ml
- ・ローリエ 1枚
- ・牛乳 200ml
- ・シブレット 少々
（イタリアンパセリでも）
- ・栃尾の油揚げ 少々



【作り方】

- ① じゃがいもは1センチ厚さに切り、玉ねぎは薄くスライスする。
- ② 鍋にバターを入れて弱火で溶かし、玉ねぎを炒める。
- ③ じゃがいもを加え、塩胡椒、ナツメグを振って炒める。
- ④ 全体に油が馴染んだら打ち豆を加え、ブイヨン、ローリエも加えて、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ ④をフードプロセッサーにかけ、牛乳を少しずつ加えながら適度な濃度に延ばしていく。
- ⑥ ⑤をボウルに移して氷水をあて、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 栃尾の油揚げは香ばしい焼き色がつくまでフライパンで焼き、一口大に切る。
- ⑧ 器に⑥を盛り付け、⑦を載せる。
- ⑨ シブレット（またはイタリアンパセリ）のみじん切りを散らす。