

はんばく酒



絶品！無料レシピ

No. 1

じゃが芋の冷製スープ

+

応用料理

簡単で

美味しいレシピを

是非お試しください

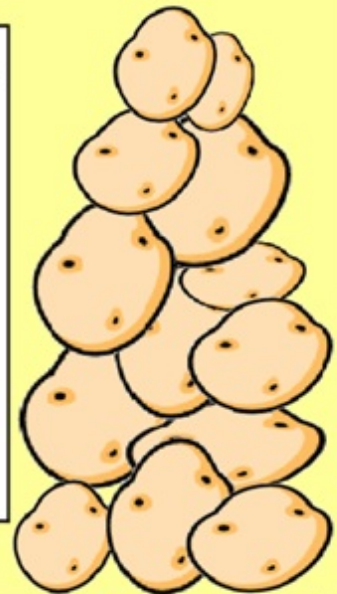
じゃが芋の冷製スープ（ヴィシソワーズ）

じゃが芋の冷製スープ (ヴィシソワーズ)

暑い夏にとびきりおいしい冷製スープはいかがですか？ ジューサーミキサーがあればできちゃう簡単レシピですよ！



材 料	
(4人分)	
じゃが芋	300g (皮をむく)
白ネギ	1/2本
オリーブオイル	10cc
水	400cc
チキンコンソメ	10g
塩	3g
ホワイトペッパー	少々
牛乳	200cc
生クリーム	40cc
ブラックペッパー	少々
白ネギの青い部分	2cm位



作り方

①下準備

じゃが芋と白ネギを8mm位にスライスしておきます。白ネギの青い部分をスープの飾りで使うので、出来るだけ柔らかい部分を選んで2cm位を薄くスライスしておいてください。



②炒める

フライパンにオリーブオイルを入れ、白ネギから炒めます。表面がかるく色づいてきたらじゃが芋を入れて、油がなじんだら水、チキンコンソメ、塩、ホワイトペッパーを入れて沸騰するまで火にかけます。沸騰したら弱火にして10分ここと煮込みます。



③裏ごし

②の工程が終わったら火を止めて粗熱を取ります。火からおろして5分ほど冷ましてください。粗熱が取れたら、ミキサーにかけペースト状にします。ペースト状にしたものをザルなどで裏ごししてください。



④仕上げ

③が冷めたら、牛乳と生クリームを入れてよく混ぜます。きれいに混ぜたら、スープ皿に4等分して飾りのねぎのスライスをのせて、ブラックペッパーを少々かけて出来上がりです。



じゃが芋の冷製スープの応用レシピ

じゃが芋の冷製パスタ

このスープは冷製のパスタソースとしても使えます。パスタを茹でる時に、塩を水に対して3%入れて、パスタの表示のゆで時間より5分長めに茹でてください。茹で上がった後、氷水でよく冷やして、水けをしっかりときってお皿に盛り付け、スープを適量かけて出来上がりです。あとはお好みの具をのせてオリジナルのパスタを作ってみてくださいね。

じゃが芋豆腐

スープの分量を計り、加熱してゼラチンを入れて冷やし固めるだけです。硬さは好みがあるので、市販のゼラチンの箱に書いてあるゼリーを作るレシピでやると普通の硬さになりますので、参考にしてみてください。

サッパリサラサラシチューとグラタン

このスープは温めてももちろん美味しいのですが、ただ温めるだけでは物足りない方におすすめなのがこのサラサラシチューです。簡単に火の入る野菜でもいいですし、鶏肉や魚介など、あまり癖の強くない食材に塩こしょうして炒めて、白ワインを適量入れ具材に火が入ったら、スープを入れて焦げないように温めて出来上がり。具材を炒める時にしっかりと下味をつけておけば、味付けに苦労することなく美味しいシチューが出来ちゃいますよ。お好みでチーズなんかもかけてグラタンなんかも出来ちゃいますよ。

ヴィシソワーズ茶漬け

このスープは冷やすと、とろみがあるので、夏場の食欲がないときに冷たいお茶漬けなんかはいかがですか？ 朝ごはんの残りのお冷ご飯を使って、簡単でおいしい冷やし茶漬けをつくっちゃいましょう。まずお刺身で簡単な漬けを作ります。マグロでもサーモンでもホタテでも甘エビでもお刺身であれば何でもいけるのでぜひ試してみてくださいね。漬けを作るときに濃縮タイプの鰹つゆを、あるお刺身に対して1/10くらいの量をふりかけてよく混ぜ、10分ほどつけ込みます。お冷ご飯を器に盛り付けてよく冷えたスープを適量かけます。その上にオクラを生のままスライスしたものを敷らして、真ん中にお刺身の漬けを好きなだけつけて、刻み海苔などをかければ出来上がりです。食欲がないときでもサラサラ食べれちゃうので是非お試しください。