

食材2つだけ!

グリーンピース

×

じゃがいも



調理時間

20分※

初夏にぴったりの冷製スープ

グリーンピースのビシソワーズ

材料 (2人分)

グリーンピース(粒) …… 100g

じゃがいも …… 小1個

牛乳 …… 100ml

バター …… 10g

○洋風スープの素(顆粒)

…… 小さじ1

○酒 …… 大さじ1

塩・こしょう …… 少々

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむき、半分に切ってから薄切りにする。水に5分さらす。

2 煮る

鍋にバターを入れて弱火にかけ、バターが溶けたら水けを切ったじゃがいも、グリーンピースを入れて3分炒める。水100ml(分量外)と○を加え、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。

3 仕上げ

粗熱をとってから牛乳を加え、ミキサーかブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。塩・こしょうで味を調え、冷蔵庫でよく冷やす。

※ 冷やす時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索