

ビシソワーズ

<材料 4人分>

じゃが芋 4個

玉葱 1個

バター 10g

水 2カップ

コンソメ 2個

牛乳 2カップ

生クリーム 1/4カップ

塩こしょう 少々

【 作り方 】

①玉葱とじゃが芋を薄くスライスする

②鍋にバター入れて玉葱がしんなりする

まで炒めたら、じゃが芋も入れて火を通す

③水とコンソメを加えて柔らかくなるまで煮る

④③をミキサーにかけてとろとろにする

⑤④を鍋に戻して、牛乳を加え、沸騰させないように温めたら、生クリームを加えて、塩こしょうで味を整えて冷やして完成！

わらび餅

<材料 4人分>

牛乳 250cc

片栗粉 50g

砂糖 25g

きな粉 適量

黒蜜 適量

【 作り方 】

①牛乳・片栗粉・砂糖は鍋に入れ、かき混ぜながら火にかける

②とろとろになり、ひとつにまとまるまでよく練る

③②を一口大にして冷水に落とし、冷やし固める

④水気を切って、お皿に盛りつけて、きな粉と黒蜜をお好みの量かけて完成！