



レンジで簡単！カレー風味ビシソワーズ



材料（4人分）

じゃがいも	中2個（100g）
玉ねぎ	中1/2個（80g）
バター（有塩）	10g
水	200cc
洋風調味料	大さじ1/2（4g）
カレー粉	小さじ1（2g）
牛乳	200cc
塩こしょう	適量
クルトン	適量
純・パセリ	適量

作り方

- 【1】 じゃがいもは皮をむき薄切りにし、水にさらす。玉ねぎは薄切りにする。
- 【2】 耐熱ボウルに水気を切ったじゃがいもと玉ねぎ、（A）を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- 【3】 軽くラップをして、電子レンジで10分間（600W）加熱する。
- 【4】 粗熱を取り、牛乳と一緒にミキサーにかけ、滑らかになるまで攪拌する。
- 【5】 保存容器に入れ、塩こしょうで味を調え、冷蔵庫でよく冷やす。
- 【6】 器に盛りつけ、最後にお好みでクルトンとパセリを飾って完成。

【point】

- ・ 調理時間：20分程度
- ・ 電子レンジは機種、W（ワット）数により、加熱時間が異なりますので、加減してください。



#牛乳料理部