

# 新玉ねぎのビシソワーズ

## 材 料

### <新玉ねぎのビシソワーズ>

|       |        |
|-------|--------|
| 新玉ねぎ  | 2個     |
| 水     | 1500ml |
| 塩     | 小さじ2   |
| 牛乳    | 150g   |
| 生クリーム | 80g    |

### <コンソメジュレ>

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| [ | コンソメ     | 250ml |
|   | 板ゼラチン    | 3g    |
|   | 塩        | 少々    |
|   | 胡椒       | 少々    |
|   | フライドオニオン | 適宜    |
|   | ハーブ類     | 適宜    |
|   | オリーブオイル  | 適宜    |

<使用製品> ビジョン クックポット、パイレックス ボウル

## 作り方

### <コンソメジュレ>

- ① 板ゼラチンはたっぷりの水に入れて、ふやかしておく。
- ② コンソメスープをビジョン クックポットに入れ、塩、胡椒をし、沸騰直前まで温めておく。
- ③ ②を火からおろし、①の板ゼラチンを加えて、よく混ぜ溶かし、パイレックス ボウルにあけ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めて、クラッシュしておく。

### <新玉ねぎのビシソワーズ>

- ④ 玉ねぎは、茶色の部分を取り、丸ごとビジョンで煮ていく。  
鍋に入れて、水、塩を入れ、沸騰させる。
- ⑤ 中火よりやや弱火にし、蓋をして40分煮込み、竹串がすっと通るようになったら火をとめて、そのまま10分蒸らしておく。
- ⑥ 鍋から玉ねぎのみ取り出して、(ミキサーが回しにくいようだったら煮汁を少々加える)ミキサーにかけ、なめらかなピューレ状にしておく。
- ⑦ 鍋に、⑥と牛乳、生クリームを入れ、ひと煮立ちさせ、塩、胡椒で味を調え、氷水にあてて、冷たく冷やし、器に盛り、③のクラッシュにしたコンソメジュレをのせ、彩りにハーブを添え、フライドオニオンをのせる。  
仕上げにフルールドセル、オリーブオイルをかける。

