



7/5(火) セタヴィシソワーズ

(材料)

じゃがいも
玉ねぎ
牛乳
コンソメ
バター
塩こしょう
水

- ① じゃがいもと玉ねぎは薄切りにする。
- ② 鍋にバターを温め、かるく玉ねぎを炒める。
- ③ じゃがいもを入れてひたひたの水とコンソメを入れて煮る。
- ④ 柔らかくなったらミキサーに移して牛乳を加えて攪拌する。
- ⑤ 濃度を牛乳で調整しながら、塩こしょうで味を調える。

(飾り用)

コンソメゼリー
オクラ

- ⑥ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 器に盛り、崩したコンソメゼリーとオクラを乗せる。

<飾り用>

- コンソメゼリー：コンソメスープにゼラチンを振り入れて混ぜ、冷やす。
- オクラはさっと茹でてスライスする。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。