

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。

