

Vellutata fresca di patate

じゃがいもの冷製ポタージュ



【材料】

(4人分)

じゃがいも	中 3 個
玉ねぎ	中 1/3 個
オルチョサンニータ	大さじ 2
コンチェントラートデルマーレ (アサクラの自然海塩)	小さじ 1/2 弱
水	適宜
※パン	適宜

【つくり方】

- 1) じゃが芋は皮をむき薄いいちょう切りにする。極薄く切るのがコツ
- 2) 玉ねぎは繊維に縦に 4 等分にしそれを極薄くスライスする
- 3) 鍋にオルチョを注ぎ、玉ねぎ、じゃが芋、コンチェントラートデルマーレを入れ火をつける
- 4) 木べらで下が焦げ付かないような火加減でじっくりいためる
- 5) じゃが芋が透き通ってきたら味をみ、旨みと甘みが出たら OK ひたひたの水を加える
(じゃが芋の量より少し多目の水)
- 6) フタをして最初は強火で沸騰したら弱火でじゃが芋が柔らかくなるまで煮る
- 7) やわらかく煮えたらスープ(汁)の塩分濃度を確認し丁度よい加減に調整する (塩気がきつい場合は水を足せばよい)
- 8) 粗熱をとってミキサーにかけトロトロにする
- 9) 冷蔵庫でよく冷してから皿に盛りあればカリカリトーストのクルトンを浮かべる