

パインのビシソワーズ



材 料

	1人分	市販のスライス缶の場合 (4人分)
パイン・クラッシュ缶果肉	20g	パイン缶スライス 2枚
じゃがいも	50g	200g
玉ねぎ	10g	40g
バター	2.5g	10g
コンソメスープの素	0.7g	小さじ1
水	87.5ml	350ml
牛乳	62.5ml	250ml
塩	少々	少々
黒胡椒	少々	少々

1. パイン・クラッシュ缶果肉は軽く水気をきり、ブレンダーで攪拌し、1/5は飾り付け用にとっておく。(パイン缶スライスの場合も同様)
じゃがいもと玉ねぎは薄切りにする。



2. 鍋で薄切りにしたじゃがいもと玉ねぎをバターで炒め、水・コンソメスープの素・1のパインを入れて柔らかくなるまで煮る。



3. 2をブレンダーで攪拌して冷やし、牛乳・塩を加え味を調える。
器に盛りつけ、飾り用のパインを乗せ、黒胡椒を振ったら完成。



この料理は、令和元年度パイン缶詰料理コンテストで最優秀賞に選ばれた、茨城県・潮田茉紀さんの作品です。