

Asparagus Vichyssoise Soup with Mint

Serves 4

- 28 g butter
- 1 cup thinly sliced leek (white and pale green parts only)
- ½ C 13-mm cubes peeled potato (about 85 g)
- 595 ml chicken broth
- 3 C 2.5-cm pieces trimmed asparagus (cut from 510 to 567 g)
- 60 ml chilled whipping cream
- 1 T finely chopped fresh mint



1. Melt **butter** in heavy large saucepan over **medium heat**.
2. Add **leek** and **potato**; **sauté 2 minutes**.
3. Add **broth**; bring to boil. **Reduce heat to medium**; cover and cook until vegetables are tender, **about 10 minutes**.
4. Add **asparagus**. Simmer uncovered until asparagus is just tender, **5 to 6 minutes** (depending on thickness of stalks). Remove pan from heat. Transfer 8 asparagus tips to small bowl for garnish.
5. Working in batches, purée soup in blender until smooth. Season to taste with **salt** and **pepper**. Divide soup among 4 shallow bowls.
Freeze 15 to 20 minutes to chill quickly.
6. Meanwhile, whisk **cream**, **mint**, and large pinch of **salt** in small bowl until cream is slightly thickened.
7. Drizzle mint cream over soup, then garnish with asparagus tips.

アスパラガスとミントのヴィシソワーズスープ

4人分

- バター 28g
- リーキ(白い部分と薄い緑の部分のみ)薄切り 1カップ
- 13mm 角に切った皮をむいたポテト ½カップ(約 85g)
- 鶏だし 595ml
- トリングしたアスパラガス(510g から 567g) 2.5cm の長さに切る 3 カップ
- 冷やした生クリーム 60ml
- 新鮮なミントを細かく刻んだもの 大さじ 1



1. 大きな重い鍋で**中火**にかけて**バター**を溶かします。
2. リーキとポテトを加え、**2分間**炒めます。
3. **鶏だし**を加え、沸騰させます。**中火にして蓋をし**、野菜が柔らかくなるまで**約 10分**煮ます。
4. **アスパラガス**を加えます。アスパラガスがちょうど柔らかくなるまで蓋をせずに**5~6分**煮ます(茎の太さによります)。鍋を火からおろし、かざり用に8つのアスパラガスの先端を小さなボウルに取り分けます。
5. スープを何回かに分けて、ブレンダーで滑らかになるまでピューレにします。**塩とコショウ**で味を調えます。スープを4つの浅いボウルに分けます。
急速に冷やすために 15~20分冷凍します。
6. その間に、小さなボウルで**クリーム**、**ミント**、ひとつまみの**塩**を混ぜ合わせ、クリームが少しとろみがつくまで泡立てます。
7. ミントクリームをスープに垂らし、アスパラガスの先端で飾ります。