

Vichyssoise

Appetizer – 6 Main Course – 4

- 1 large sweet onion, chopped
- 28 g butter
- 1 T olive oil
- 3 large potatoes, peeled and diced
- 6 large leeks, thoroughly rinsed and sliced (white and light green parts only)
- 1 liter chicken broth
- Salt and pepper to taste
- A pinch of nutmeg
- 120 ml heavy cream
- Chives to garnish



1. In a Dutch oven, heat the **olive oil** and the **butter**, over **medium high heat**.
2. Sauté the **onion** until translucent, **about 2 minutes**.
3. Add the **leeks** and sauté until soft, **about 4-5 min**).
4. Add the **potatoes** and sauté with the **onions** and **leeks** for **a couple of minutes**. Season with **salt** and **pepper**.
5. Add the **chicken broth** and bring to a boil.
6. Lower the heat and **simmer for 30 minutes**, or until the potatoes are tender.
7. Using an immersion hand blender, puree the soup until smooth. Alternatively, you can work in batches using a regular blender.*
8. Add the **heavy cream** and turn the heat back up to medium. Cook for **about 5 minutes** so it thickens a little.
9. Taste for seasoning and add more salt and pepper if necessary. Add a pinch of freshly grated **nutmeg**. Remove from heat.
10. Wait for the soup to cool down to room temperature and **chill for at least one hour** before serving (overnight is better).

**Cool about 30 minutes before using blender. Put through strainer after blending.*

ヴァイシワーズ

アペタイザー – 6 人分 メインコース – 4 人分

- 大きな玉ねぎ 1 個(みじん切り)
- バター 28g
- オリーブオイル 大さじ 1
- 大きなポテト 3 個(皮をむいてさいの目に切る)
- 大きなリーキ 6 本(白い部分と薄緑の部分のみをよく洗ってスライス)
- 鶏だし 1 リットル
- 塩とコショウ(味に応じて)
- ナツメグ ひとつまみ
- 生クリーム 120ml
- 飾り用のチャイブ



1. ダッチオーブンにオリーブオイルとバターを入れ、**中強火**で加熱します。
2. **玉ねぎ**を透明になるまで炒めます(**約 2 分**)。
3. リーキを加え、柔らかくなるまで炒めます(**約 4~5 分**)。
4. **ポテト**を加え、**玉ねぎ**とリーキと一緒に**数分**炒めます。塩とコショウで味を調えます。
5. **鶏だし**を加え、沸騰させます。
6. 火を弱めて **30 分間**、またはポテトが柔らかくなるまで煮ます。
7. ハンドブレンダーを使ってスープを滑らかになるまでピューレにします。もしくは、通常のブレンダーを使用して何回かに分けてピューレにします。*
8. **生クリーム**を加え、**火を中火に戻します**。少しとろみがつくまで**約 5 分間**煮ます。
9. 味を確認し、必要ならば塩とコショウを追加します。新鮮な**ナツメグ**をひとつまみ加えます。火からおろします。
10. スープが室温まで冷えるのを待ち、**少なくとも 1 時間冷蔵します**(できれば一晩)。

*ブレンダーを使用する前に**約 30 分間**冷まします。ブレンダー使用後に**こし器**を通します。