

【献立名】

いちごのビシソワーズ クール・ホット

【料理名】

材 料	分 量 (4人分)
水	400g
市販の袋だし (あご・しいたけ こんぶ・かつお が入った物)	1つ
いちご	中サイズ6こ (小サイズ8こ)
みそ	小さじ1~2

【作り方】

- 1 400gの水に袋だしを入れて、煮立ちはじめたら、いちごを入れて、1分間煮立たせる。
- 2 火を止めて冷やす。
- 3 ミキサーにかける。

(※ビシソワーズ風の際は、冷やして、いちごのコンポートなどで、アクセントをつける。)

(※あたたかい物には、卵のきみをおとして、あつあつで食べる)

