

Fresco Tomato & Basil Bisque フレッシュ・トマト&バジルのビスク



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

必要な道具：ミキサー又はフードプロセッサー

Ingredients：【材料】（6～8人分）

- ・バター 計量カップで60ccラインまで入れる（約57g）
- ・塩 大さじ3/4～1（私はコーシャーカシーソルトを使っているわ）
- ・ブラック・ペパー 小さじ1/2
- ・たまねぎのみじん切り 240cc分
- ・牛乳 480cc 温めておく（低脂肪牛乳や生クリームで代用可）
- ・にんにく 2～3 かけ みじん切りにしておく
- ・レッド・ペパー・フレーク ひとつまみ
- ・皮をむき、種を取り除きカットしたトマト 200cc
カップで4カップと160cc分（若しくは缶詰のカットトマト・2缶（缶詰によってはすでに塩が入っているものがあるので、必ず塩を加えるときは気をつけて入れてください）
- ・砂糖 大さじ1
- ・米（未調理のもの）大さじ3
- ・水 480cc（チキンブイヨンを入れるとフレーバーが増します）
- ・新鮮なバジルをきざんだもの カップで60ccライン分（乾燥バジルを使う場合は大さじ2～3、この場合は最後に加える。）
- ・バゲット 5切れ、角切りにして、軽くオイルをかけトーストしておく
- ・パルメザンチーズ 適量 おろしておく



Directions：【作り方】

1. 大きめの鍋を中火にかけ、バターとたまねぎを入れる。キツネ色になるまで炒めます。
2. にんにくとレッド・ペパー・フレークを加えて約1分ソテーします。トマト、砂糖、米、水を加えます。
3. 一度沸騰させてから、火を弱める。蓋をして20～25分ことごと煮ます。
4. 次にバジルを加え2～3分加熱します。ノート：バジルはフレッシュを使うようにしてね。
5. これをミキサーやフードプロセッサーでなめらかなピューレにします。できたピューレは鍋にもどします。
6. あたためた牛乳をスープ・ベース加えます。
7. 塩・こしょうでお好みの味に整えます。
8. 更に2～3分ことごと煮ます。
9. トーストした角切りパンとチーズを上のにのせて食卓へ Sugo!



© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.

夢を現実に アレン・インターナショナル

<http://www.jackieallen.jp>

レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。