

冷やしビシソワーズうどん

ビシソワーズとは、じゃがいもの冷製スープのことです
今回は和風ビシソワーズ風のだしにうどんを合わせます

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍細うどん	1玉	←本社より自動送りです	
ポテトフレークス	11.4g		
ビシソワーズたれ	81g	水	50g
茄子	1切	天ぷら粉	
かぼちゃ	1切	水	
みずな	8g		
赤玉ねぎ	15g		
フライドオニオン	1g		

<作り方>

【ビシソワーズ(スープ)の準備】

- ①大き目のボウルにビシソワーズたれに、水を加え、混ぜ合わせておく
 - ②①に、ポテトフレークスを少量ずつ加え混ぜ合わせながら加え、提供まで冷蔵庫で冷やしておく
- ※一気に入れるとダマになりやすく扱いづらくなりますので、注意して下さい

【トッピングの準備】

- ③天ぷら衣を作り、茄子・かぼちゃを天ぷらにしておく
- ④みずなは洗って根を落とし、1cm幅程度に切っておく
- ⑤赤玉ねぎは、水にさらしてみずなと混ぜ合わせておく

<盛り付け・提供>

- ⑥鍋に水を沸かし、冷凍細うどんを茹で、流水または氷水でもむように冷まし、麺鉢によそう
- ⑦写真を参考に、ビシソワーズたれを加え、野菜天2種・みずな・赤玉ねぎを乗せる
- ⑧最後に、周りにフライドオニオンを乗せ、提供する

