

ビシソワーズ

材料（15人分）

じゃがいも	中 8 個
玉ねぎ	4 個
コンソメ	6 個
水	6 カップ (1200cc)
豆乳	9 カップ (1800cc)
バター	大さじ 4
塩・こしょう	適量
パセリ	適量



- 1: じゃがいもは薄切りにし、玉ねぎは千切りにする。
- 2: 熱した鍋にバターを入れ、玉ねぎをこがさないように炒め、しんなりしてきたらじゃがいもを加える。
- 3: 2の鍋に、水・固形スープを加え、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
- 4: ミキサーに 3 を入れ、トロリとするまで回し、豆乳も加え回し、塩こしょうで味を調える。ボウルなどに移し、冷蔵庫で冷やす。

卵白とわかめのスープ

材料（15人分）

水	13 カップ (2600cc)
卵白	5 個分
乾燥ワカメ	適量
鶏ガラスープの素	大さじ 4 と 1/2
塩・こしょう	適量
ネギ	適量



- 1: 鍋に湯を沸かし、調味料で味付けする。
- 2: 乾燥ワカメを鍋に入れる。卵白（ナポリタンで使った残りを使用）は鍋をかき混ぜながら加える。
- 3: 卵白が固まってきたら出来上がり！小口に切ったネギを乗せる。

コツ・ポイント

卵白を加えるときはかき混ぜながら加えることで、きれいに仕上がる。