



牡蠣のビスク フローレンス風 材料(5人前)

牡蠣(おとし牡蠣)	500g	白ワイン	100cc
人参(薄切り)	50g	水	200cc
玉葱(千切り)	50g	鶏のブイヨン	
セロリ(千切り)	50g	(固形スープでも可)	600cc
ホウレン草(茹で上がり)	120g	生クリーム	35%
		シエリー酒	180cc
		バター	36cc
		小麦粉	60g
		塩・胡椒	少々
			15g

- ① 牡蠣はボールに入れた薄い塩水で軽く洗い、表面のぬめりや汚れを除き、軽く水洗いしてザルにとる。
- ② 玉葱は薄切りにする。人参、セロリは長さ5cm位の太めの千切りにする。
- ③ ホウレン草は葉だけを塩茹でにし、冷水にとり、水分を十分に絞って粗めに刻む。
- ④ 鍋に牡蠣を入れ、白ワイン、水を注ぎ火にかけ、火を通す。
- ⑤ 浮き実用にする牡蠣を残して、適宜の大きさに切る。
- ⑥ 粗熱をとり、残りの牡蠣と煮汁をミキサーに入れてなめらかになるまで回し、ピュレにする。
- ⑦ 別鍋にバター(30g)を熱し、玉葱、人参、セロリを焦がさないように弱火で炒める。
- ⑧ ⑦がしんなりしたら小麦粉を振り入れ、しばらく弱火で炒め、ブイヨンを加えて、アクをひきながら野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ⑨ ⑧に⑥の牡蠣、生クリームを加えて混ぜ、塩・胡椒、シエリー酒で味付けし、⑤の浮き実用の牡蠣を入れる。仕上げに③のホウレン草を入れる。
- ⑩ 濃度を調整しながら、最後にバター(30g)でモンテする。
- ⑪ スープ皿に盛り付け完成。