



【じゃがいものピューレ】

【材料】

皮をむいたじゃがいも 500g

さいの目に切った冷たいバター 250g

ミルク

塩

こしょう

ナツメグ

【仕込み時間】 30分

【調理時間】 1時間30分

【調理】

真空中で調理を行うと、本来のじゃがいもの風味がでます。こさずに非常に柔らかく調理することができます。

じゃがいもを真空パックに入れ、85°C設定のフュージョンシェフで90分調理します。

真空パックからじゃがいもを取り出し、冷たいバターの上にのせ、すぐに(暖かいうちに)マッシャーで潰します。

バターが溶け絡むまで混ぜ、細かいざるで押して下さい。

すぐにピューレを使わない場合は、冷蔵庫で冷やして、保存して下さい。

鍋でピューレとミルクをゆっくりかき混ぜながら温め、調味料を入れ、提供します。

レシピ提供: Effileeシェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳