

難易度★★

# じゃがいもとトマトの冷たいスープ

ようこそ  
ハマトリーズ!  
食堂へ

ハマトリーズ!  
料理部  
レシピカード  
-夏-

## 材料 (4人分)

### -ビシソワーズ-

じゃがいも 中3個  
長ねぎ 1/2本  
牛乳 500ml  
生クリーム 100ml  
バター  
塩  
こしょう

### -トマトソース-

へたを取り、冷凍したトマト 1個  
レモン汁

## POINT

トマトソースは  
多くかけるほど  
さっぱりとした味  
わいになります。



## 作り方

1. (トマトソース) 冷凍トマトをミキサーでよく攪拌し、レモン汁を加えて器に移し、冷蔵庫で冷やしておく
2. じゃがいもの皮をむき、茹でてザルに上げる
3. 長ねぎの白い部分を2cm程度の小口切りにし、バターで炒める
4. 長ねぎに透明感が出たら、茹でたじゃがいも、牛乳、生クリームを鍋に入れ、木べらなどで焦げ付かないようよく混ぜる
5. 沸騰する直前に火を止め、全量をミキサーでなめらかなるまで混ぜ合わせる
6. 再度火にかけ、塩・こしょうで味を整え、弱火で少しぽってりするまでかき混ぜながら煮込む(3~4分)
7. 火から下ろし、よく冷やして、トマトソースをかけて出来上がり

## 「お馬とお芋のお洒落な関係」

ジャガイモの別名、馬鈴薯(ばれいしょ)は、馬の首につける鈴と形が似ていたことが語源だとか。馬といえば、横浜・馬車道(中区)。約150年前に横浜港が開かれた時、この地域には外国人居留地が置かれ、彼らが馬車で往来したことから「馬車道」と称されました。今も歴史的建造物が残っており、当時が偲べれます。

(参考: 馬車道商店街オフィシャルサイト)

「ようこそ、ハマトリーズ! 食堂へ」とはハマトリーズ! 自主活動グループである料理部が、「横浜」「アート」をキーワードに、お送りするレシピの数々です。ヨコハマトリエンナーレ2017は横浜のローカル性にも着目しています。都会的なイメージの横浜ですが、実は畑が多く、肉・玉子・近海物の魚まで地産地消を可能にする食の宝庫です。このレシピも地元の食材を購入して、おうちで作ってみてください。



横浜トリエンナーレサポーター  
**Hama-Treats!**  
ハマトリーズ!