**ボルシチ**

**材料**（8～10人分）

|  |  |
| --- | --- |
| 牛すじ　500g  生のビーツ　400g  じゃがいも　2個  玉ねぎ　1個  にんじん　1/2本  セロリ　1/2本  キャベツ　4枚 | トマト　中1個（缶詰でもよい）  にんにく　2かけ  ローリエ　2～3枚  塩　こしょう（あれば粒こしょうも）  バター  サラダ油 |

**作り方**

1. なべにお湯を適量沸かし、すじを入れる。沸騰したらお湯を捨て、さっと洗って、すじをシャトルシェフの内鍋に入れる
2. 水2000ccを加えて火にかけ、沸騰したら火を弱めてあくをとり、ローリエと粒こしょうを入れる
3. 火からおろし、保温鍋にセットして一晩おく
4. スープを漉す。すじは一口大に切っておく
5. ビーツは皮をむき、スライサーでせん切りにする。じゃがいもは皮をむいて7～8mmの細切り、玉ねぎは薄切り、にんじんは5mm幅の細切り、セロリは筋を除いてせん切り、キャベツは細めのざく切りにする。トマトは1cm角に切る
6. フライパンにサラダ油・バターを適量入れて熱し、玉ねぎ、にんじん、セロリを順に炒め、トマトとビーツを加えてさらに炒める
7. 4 のスープを沸かして 6 を入れ、キャベツ、じゃがいも、塩、こしょうを加えて5～10分煮込む
8. にんにくをすりおろして加え、塩加減を整える

☆シャトルシェフがない場合は弱火で3時間程度煮る

☆時間があれば、漉した後のスープを冷やして脂を固め、取り除くとよい