

# 緑豆スープ

深緑色のエスニック風のスープ



## 材料(4人分)

緑豆	……	100g
玉ねぎ	……	1/2 個
人参	……	1/3 本
オリーブオイル	……	大さじ 1
塩	……	小さじ 1/4
はちみつ	……	大さじ 1
ココナツミルク	……	200ml

## 作り方

- 1 玉ねぎ、人参は薄切りにする。フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、人参、塩を入れて弱火で炒める。甘い香りがしてきたら、水 200ml を入れて煮る。
  - 2 緑豆は水でさっと洗い、水 300ml を入れて煮る。
  - 3 1 の玉ねぎ、人参、2 の緑豆が柔らかくなったらあら熱をとり、ミキサーで攪拌する。
  - 4 3 を鍋に入れ、ココナツミルクを入れて温める。最後にはちみつ大さじ1を加えてかきまぜ、塩少々で味を調える。
- ・冷たくしてもおいしくいただけます。