

コーンポタージュ

新鮮なとうもろこしを使いました



材料（4人分）

とうもろこし	……	2本
玉ねぎ	……	1/2個
オリーブオイル	……	大さじ1
だし	……	600ml
豆乳	……	200ml
塩	……	小さじ1弱

作り方

- 1 とうもろこしは包丁で粒を削ぎ落とす。玉ねぎはみじん切りにする。
 - 2 鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、塩小さじ1/2を加え炒める。
 - 3 玉ねぎがしんなりしたら、とうもろこしを加えさっと炒める。だしを加えて加熱する。
 - 4 沸騰したら弱火で15分程度煮る。
 - 5 4の粗熱が取れたら、ミキサーで攪拌する。なめらかになったら、鍋に移し加熱する。温まったら、豆乳、塩を加えて調味する。
- ・冷蔵庫で冷やしていただいても。