

# アスパラガスのスープ

かつおと昆布のだしがアスパラガスの味を引き立てます



## 材料 (4人分)

アスパラガス	……	8本
クリームコーン (缶)	……	400g
玉ねぎ	……	1/2個
だし汁	……	400cc
塩	……	少々
オリーブオイル	……	大さじ1

## 作り方

- 1 昆布とかつおでだし汁をとっておく。
- 2 アスパラガスは根元の固い部分を2cm くらい切り落とす。残りを小口に切って、塩を少量入れた沸騰した湯でさっとゆでておく。
- 3 玉ねぎはみじん切りにする。
- 4 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、玉ねぎと塩少量を入れ、弱火でじっくり炒める。
- 5 ミキサーに、2のアスパラガス、4の玉ねぎを入れ、だしを半分加える。なめらかになるまで攪拌する。
- 6 残りのだし汁とクリームコーンを加えてさらに攪拌する。
- 7 鍋に入れて温め、器に盛ってできあがり。
  - ・だしの代わりに、コンソメスープ、クリーミーにしたい場合は半分を豆乳に変えてもよいでしょう。
  - ・玉ねぎを炒めるときは色がつかないようにしましょう。色がつくと緑色のスープがくすんでしまいます。