

『とうもろこしのポタージュ』

材料：4人分

とうもろこし	正味 500 g	(2~3本分)
玉ねぎ	1 個	
固体スープの素	2 個	
牛乳	400 c.c.	
バター	20 g	
あればパセリのみじん切り	適量	
塩	適量	



作り方

- ① トウモロコシは包丁で芯からこそぎ取る。大きさにもよりますがだいたい2、3本分で500gです。
- ② 玉ねぎは薄切りにする。鍋かフライパンにバターを熱して中火で玉ねぎを焦がさないようにじっくりいためる。
- ③ 玉ねぎがあめ色になってきたらトウモロコシを入れ、茹でたように濃い黄色になるまでじっくり炒める。
- ④ 水100c.c.を加え強火でして沸騰したら固体スープの素を加え混ぜる。スープの素が溶けたら火を止める。
- ⑤ 牛乳を加えて混ぜてから2、3回に分けてミキサーにかける。
- ⑥ 鍋かフライパンに戻し、中火でかき混ぜながら沸騰直前まで温め、塩で味を調える。
- ⑦ 器に盛り、パセリをふり入れる。冷製の美味しいですよ。