

水 コーンポタージュ

材 料【2人分】

タマネギ…1/2個	固形スープの素…1個
ジャガイモ…中1個	牛乳…1カップ
スイートコーン…1本	乾燥パセリ…少々
バター…10g	
塩…少々	
こしょう…少々	
水…1カップ	

作り方

- ① タマネギはスライスし、ジャガイモは7mm程度の薄切りにする。
スイートコーンは皮をむき、手で実をそぎ落としておく。
- ② 鍋を弱火にかけてバターを溶かし、タマネギを炒める。
しんなりしてきたらジャガイモとスイートコーンを入れ、
塩こしょうしてさらに炒める。
- ③ 水と固形スープの素を入れ、ジャガイモに火が通るまで
5～8分煮込む。火をとめたら、飾り用にコーンの粒を
取り出しておく。
- ④ ③をミキサーにかけ、鍋に戻して牛乳を入れ、火にかける。
- ⑤ 温まったら火をとめて器に盛り、取り出しておいた
コーンの粒と乾燥パセリを飾る。

