

野菜の出汁を使いとうもろこしの甘み・香りをそのままスープにしました。野菜の甘味・コクをお楽しみください。

冷製とうもろこしのポタージュ

材料

4人分

とうもろこし	・・・	1本
野菜の出汁	・・・	1袋
水	・・・	250ml
牛乳	・・・	150ml
塩	・・・	2g
生クリーム	・・・	50ml

作り方

- ①とうもろこしは皮をむいてさっと洗い、軽く塩を振りラップで包み電子レンジに5分間かける。粗熱が取れたら4等分に切り、包丁で粒を根元からはずす。(トッピング用に少量をとっておく)
- ②鍋に分量の水をわかし、沸騰したら出汁パックを入れ、中火にして5分煮出す。出汁パックを取出し、①・塩を加え弱火で10分煮る。
- ③ミキサーに②・牛乳を加え攪拌する。なめらかになったらボウルに移しざるで漉す。生クリームを加え冷水に当て粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ④カップに盛り、粒を飾って出来上がり。



ご提案品 文右衛門蔵 野菜のだし

国産原料にこだわり、化学調味料無添加の『野菜だし』です。淡路島産玉葱に国産人参・にんにく・キャベツを組合せた、ほっとする味わいです。

写真 1人分