



コーンポタージュ



***材 料* 4人分 ***

クリームコーン	80g	*小麦粉	10g
玉ねぎ	60g	*バター	10g
パセリ	5g	*牛乳	250g
塩・コショウ	少々	コンソメ	3g

作 り 方

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。鍋にバターを入れ、玉ねぎを炒める。弱火にし、小麦粉を少しずつ加えながら、混ぜていく。水を加えながら、トロトロ状になるまでゆっくりかき混ぜる。コンソメを入れる。
- ② 牛乳とクリームコーンを入れ、塩・コショウで調味し、刻んだパセリを入れる。

😊おすすめポイント(1)

とうもろこしがおいしい季節です。茹でたとうもろこしの実を入れて、「つぶつぶコーン入りポタージュ」にすると、とうもろこしの甘さをさらに感じ、おいしさが増します♡

😊おすすめポイント(2)

砂糖、生クリームを少量入れるとコクが出て、おいしさが増します。隠し味におすすめです♡