

冷製コーンスープ

(2025年7月22日放送)

■材料: (4人分)

とうもろこし2本、玉ねぎ1個、水2カップ、牛乳1カップ、油大さじ1/2、バター10g、自然塩小さじ1/2程度 (塩の甘さによって調節してください)

トッピング…とうもろこし適宜、バター少々、醤油少々
→炒めて冷ましておく。

■作り方

1. とうもろこしは洗って包丁で身をこそげとり、芯は半分に折っておく。玉ねぎはスライスしておく。
2. 鍋に油をひき、玉ねぎを入れて塩を少し振り、中弱火でじっくり炒める。バターを半分足し、とうもろこしを入れてじっくり炒める。水、とうもろこしの芯を入れて5分ほど煮たら芯を取り出し、ブレンダーやミキサーで攪拌し、ザルで濾して粗熱を取ったら冷蔵庫で2時間以上冷やす。冷やす前に残りのバターを香りづけに入れてください。
3. 2に牛乳を加え、塩で味を調えたら出来上がり。バター醤油で炒めたとうもろこしをクルトン替わりにするとおいしいです。

