



トウモロコシとさつま芋のクリーム冷せいスープ

山 本 怜

材料・分量 (4人分)

牛乳	600ml	とうもろこし	
生クリーム	200ml		1本(ない場合は缶詰120g)
さつま芋	1本	バター	10g
		パセリ	少々

作り方 (時間:30~40分)

- ① トウモロコシの皮をむいて、沸騰したお湯に塩を入れ、5分ゆでる。
- ② さつま芋は、ラップをして電子レンジで2分加熱する。やわらかくなったら皮をむく。
- ③ トウモロコシをお湯からあげ、水気をよく切り、実をとりはずす。
- ④ さつま芋を1口大に切り、トウモロコシと一緒にフライパンで、バターでいためる。
- ⑤ 少し焼き色がついたら、フライパンから出してあら熱をとる。
- ⑥ ミキサーに焼いたトウモロコシとさつま芋を入れ、牛乳、生クリームを入れてミキサーにかける。
- ⑦ ざるでこす。
- ⑧ 冷蔵庫に入れ冷やす。
- ⑨ 仕上げにパセリ少々をみじん切りにしたものをちらして出来上がり。

セールスポイント

砂糖などよけいな物を入れず、
ミルクやさつま芋、とうもろこしそのままの味でつくったところ。
優しい味のスープになりました。