

トウモロコシの冷たいポタージュ



材料(2人分)

トウモロコシ	1本	牛乳	250cc
コーン缶	100g	バター	大さじ1
玉ねぎ	1/4個	生クリーム(牛乳)	100cc程度
水	250cc	クルトン		

作り方

1. トウモロコシは皮をむいて、包丁で実を削ぎ取る。玉ねぎは薄くスライスする。
2. 手鍋にバターを入れて弱火にかけ、玉ねぎをじっくり炒め、塩コショウする。
※玉ねぎを色付けないこと。
3. コーン缶、生のコーンを入れ、水を加える。中火でコトコト炊きながら水分を飛ばす。
牛乳を入れて、弱火で炊く。ミキサーでよく回し、ザルで裏ごしをし、氷を当て、よく冷やす。
4. 仕上げは、生クリーム(牛乳)でのばして味を調べ、器に盛り付ける。