



ホワイトショコラスweetコーンの冷製スープ



材料: 2人分

ホワイトショコラスweetコーン

皮むき 1本 (約340g) * 正味約 240g

牛乳 200cc

生クリーム 60cc

塩 適量

パセリ 少々 * トッピング用



1. スweetコーンをラップに包んで、500Wで約5分レンジする。

※加熱すると手順2で実や汁の飛び散りが防げます。



2. 粗熱がとれたら、実を包丁で削ぎ落とす。

※Sweetコーンの先をまな板につけ、斜めに持ち、芯と実の間に包丁を入れると削ぎやすいです。



3. 削いだ実と牛乳をミキサーにかける。



4. 3を網でこしながら鍋に移しかえる。



5. 4を弱火にかけ、生クリームを加えて混ぜ合わせ、塩で味を調える。※沸騰させないようにする。

6. 5を冷蔵庫で冷やしたらできあがり。