

コーンポタージュスープ

【材料】（5人分）

玉ねぎ(みじん切り)	50 g
バター	20 g
米粉	大さじ2
スイートコーン (クリームスタイル缶)	150 g
刻みパセリ	少々
昆布スープ (5cm角の昆布を1時間前に 水につけておく)	1カップ
牛乳	2カップ
塩・コショウ	少々

2014.12 乳幼児をもつ母のグループ

【作り方】

- ①鍋にバターを溶かし、玉ねぎを透き通るまで炒める
- ②①に昆布スープ・牛乳の順に入れて混ぜる
- ③コーンを加え米粉を入れて混ぜ、調味料で味を調える

(参考)・仕上げに生クリームを注ぎいれても良い

・浮き実にクルトンをいれても良い

〔クルトンは、食パンを5mm角に切って、
中温の油できつね色に揚げる〕