



とうもろこし

みそ風味スープ



<材料>

生とうもろこし1本 たまねぎ50g 万能ねぎ適量
バター20g 牛乳100cc 上高地みそ25g

<<調味料D>>

水400cc 固形スープ1/2個



【作り方】

- ① とうもろこしは皮をむいて横4等分にし、実の部分を包丁でそぎおとす。
(黄色い実の部分)
- ② たまねぎはうす切りにする。
- ③ なべ(22㍓)にバターを溶かし、たまねぎを加え弱めの中火で焦がさないようによく炒め、①のとうもろこしを加えてさっと炒めあわせる。
- ④ ③に調味料Dを加え、とうもろこしが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ 粗熱をとってから、みそを加えてミキサーにかける。
- ⑥ 器に盛って、万能ねぎの小口切りをちらす。(夏は冷たくして)

