



## とうもろこしの 冷たいポタージュ

### 材料4人分

|        |                 |
|--------|-----------------|
| とうもろこし | 2本（正味 400g）     |
| 玉ねぎ    | 1/4コ分（50g）      |
| 水      | 2カップ            |
| 牛乳     | 1 1/3～1 1/2 カップ |
| 塩      | 小さじ1            |
| こしょう   | 少々              |

### 作 り 方

1. とうもろこしは長さを半分に切り、切り口を下にして立て包丁で実をそぎ取る。玉ねぎは薄切りにする。
2. 鍋に1. のとうもろこしと玉ねぎ、水を入れてふたをして火にかけ、とうもろこしが柔らかくなるまで5分～10分ほど煮る。
3. 粗熱を取り、粒が無くなるまでミキサーにかけ、ボウルに移し塩、こしょうで調味する。
4. 3のボウルの底を氷水で冷やし、冷たくなってどろりとしてきたら、好みの濃度になるまで、調節しながら牛乳を加え混ぜる。

※レシピ提供 料理研究家 石原洋子先生