

# 粒々コーンスープ



ポタージュタイプではないのでミキサーを使わずに作れます。  
粒々感がおいしいコーンスープです。



## 材料(4人分)

|         |       |        |
|---------|-------|--------|
| 玉ねぎ     | ..... | 小1/2個  |
| 油       | ..... | 適量     |
| 水       | ..... | 1カップ   |
| コンソメ    | ..... | 小さじ1   |
| 白ワイン    | ..... | 小さじ1   |
| クリームコーン | ..... | 130g   |
| ホールコーン  | ..... | 大さじ2   |
| 豆乳      | ..... | 1.5カップ |
| 塩       | ..... | 適量     |
| 乾燥パセリ   | ..... | 適量     |

## 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りに切る。
- ② 鍋に油をひき、玉ねぎを軽く炒める。
- ③ ②に水、白ワイン、コンソメを加えて煮る。
- ④ 玉ねぎが柔らかくなったらクリームコーン、ホールコーン、豆乳を加えて加熱し、塩で味を調える。
- ⑤ お好みでパセリを飾ってできあがり。

\*油の代わりにバター、豆乳の代わりに牛乳を使ってもおいしいです。

