

食材2つだけ!

とうもろこし

×

じゃがいも



調理時間

20分※

冷たいスープをおいしく味わう

とうもろこしとじゃがいもの冷製ポタージュ

材料 (2人分)

ホールコーン缶詰…………… 150g

じゃがいも…………… 1個

洋風スープの素(顆粒)

…………… 小さじ1

牛乳…………… 300ml

塩・こしょう…………… 少々

ドライパセリ…………… 少々

バター…………… 10g

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむき、小さめに切って水に5分さらす。

2 煮る

鍋にバターを入れて弱火にかけ、バターが溶けたらじゃがいもを入れて炒める。水100ml(分量外)と洋風スープの素を入れてじゃがいもが柔らかくなるまで煮る。

3 仕上げ

じゃがいもをヘラで軽く潰し、牛乳とコーン缶を入れる。煮立ったら塩・こしょうで味を整える。冷蔵庫で冷やしたら器に入れ、ドライパセリをふる。

※ 冷やす時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索