



【スイートコーンのポタージュスープ】



日高 孝貴 (ひだか・こうき) さん

材料 (2人分)

スイートコーン	3 本 (1kg)	塩	少々
牛乳	400ml	パセリ	少々
生クリーム	大さじ 2		

手順

- (1) スイートコーンを 3 等分に切り、実を包丁でそいでいく。そぎ終わったら、芯と実を分ける。さらに、実はトッピング用と具材用にとり分けておく。
- (2) パセリはみじん切りにしておく。
- (3) 鍋に牛乳とスイートコーンの芯を入れ、弱火にかける。5 分ほど加熱したら、芯を取り出す。
- (4) フードプロセッサーにスイートコーンの実、(3) のスープを入れて、かくはんする。
- (5) (4) のスープを鍋に入れて、弱火で煮詰めていく。鍋肌が少し泡だってきたら、塩を入れて混ぜ合わせる。とろみが出てきたら器に盛る。
- (6) 仕上げに、生クリームを加え、パセリを散らし、トッピング用のスイートコーンをのせたら完成。