

◆枝豆冷スープ◆



《材料・4人分》

- 枝豆…皮つきで300g
(粒なら1.5カップ)
- 玉ねぎ……………1/2個
- 牛乳……………300cc
- 生クリーム……大さじ4
- 固形コンソメ……1/2個
- 塩……………小さじ1/2
- 乾燥パセリ…………飾り用

① 枝豆はゆでてさやかに取り出しておく。飾り用に少量を取り分けておく。

② 玉ねぎは薄切りにする。鍋に油をしき、しんなりするまで炒める。

③ 水1カップを加え、固形コンソメ、塩を加えて軽く煮る。

④ ミキサーに①③をかけ、裏ごしする。

⑤ 牛乳、生クリームを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。

⑥ 器に盛り付け、取り分けておいた枝豆、乾燥パセリ、生クリーム(残っていれば)飾り付ける。

