

とうもろこし農家さんの

おすすめレシピ！！

0oishi～農園♪コーンスープ

材 料 (4人分)

- ・とうもろこし 4本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・バター 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・水 適量
- ・コンソメ 1個
- ・牛乳 1カップ
- ・生クリーム 適量
- ・塩胡椒 適量



- 作り方
- ①玉ねぎはみじん切り。鍋にバター、オリーブオイルと一緒に入れ弱火で炒める
 - ②とうもろこしの実を包丁でそぎ落とし、芯をぶつ切りにする。
 - ③玉ねぎが透明～あめ色手前になったら、②を淹れて軽く炒め合わせる。
 - ④ひたひたになるくらい水を加え、沸騰したらアクをとりコンソメを入れて中火で10分煮込む。
 - ⑤芯をとりだし、ミキサーに30秒ほどかけ、ザルで裏ごしする。
 - ⑥鍋に戻し、牛乳を加え弱火で少し温める
 - ⑦塩胡椒で味を整え、仕上げに生クリームを入れて完成！



教えていただいたのは・・・坂口の0oishi～♪農園の谷口さん
自宅前のテントでとうもろこしを販売しています。
今年のとうもろこしはとっても甘いと評判です！