

スーパーホワイトコーンの冷たいスープ

<< 生の甘さをスープで味わえます！ >>



材料（2人分）

- ・スーパーホワイトコーン 1本
- ・スーパーホワイトコーン 1/4本
- ・牛乳 2/3カップ
- ・塩 適量
- ・ブラックペッパー粗挽き 適量



作り方

- ① スーパーホワイトコーン1本は、実をこそげ取る。牛乳と共に、なめらかになるまでミキサーにかけ、ザルで漉して皮を取り除く。
- ② 塩少々で味をととのえ、冷蔵庫で一晩（8時間以上）置く。
- ③ スーパーホワイトコーン 1/4本は、オーブントースターなどで焼き、芯を少しつけて縦4つに切る。
- ④ ②を器に盛り付け、ブラックペッパー粗挽きを飾る。③を添え、実を外してスープに入れて頂く。

※POINT

必ず冷蔵庫で一晩おいて甘みを引き出す。