

早どりあまいバンタムプラス (トウモロコシ) のすり流し

<< 和テーストで味わえるすっきりとしたおいしさ! >>



----- 材料 (2人分) -----

早どりあまいバンタムプラス	1本
出汁	1カップ
細ネギの小口切り	適量
薄口醤油	小さじ 1/3
塩	少々

----- 作り方 -----

- ① トウモロコシは、皮ごとレンジで5分間加熱する。皮をむき、実をこそげ取る。
- ② ①と出汁を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。
- ③ 薄口醤油、塩少々で味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に盛り付け、細ネギの小口切りを飾る。

※POINT

必ずレンジ加熱してから皮をむく事。

