

旨味菜のミルクスープ

<< ミルクとの相性抜群！ ほっこりやさしい味わい >>



----- 材料 (2 人分) -----

旨味菜	200 g
トウモロコシ	65 g
鶏ガラスープの素	小さじ 1
牛乳	1 カップ
水	2/3カップ
しょうが汁	小さじ 1/2
サラダオイル	大さじ 1
塩	適量
ホワイトペッパー	適量

A

{	片栗粉	大さじ 1
	水	大さじ 1

----- 作り方 -----

- ① 旨味菜は根元を切り落とし、葉と茎に分け、それぞれに 5 mm 幅に切る。
- ② フライパンにサラダオイルを熱し、旨味菜の茎を炒める。色が変わったら、葉を加えてさっと炒める。
- ③ トウモロコシ、鶏ガラスープの素、水を加えひと煮立ちさせる。牛乳を加えて中火に落とし、鍋肌がフツフツしてきたら、しょうが汁、塩、ホワイトペッパーで味を調える。
- ④ A を合わせたものを流し入れ、とろみがついたら火を止める。

※POINT

しょうが汁を加えることでサッパリ仕上がります。
1 株 20 g 位の小さなものが美味しく出来ます。

