



「かぼちゃと

とうもろこしのスープ」

かぼちゃ 200g は種とワタを取り除き、皮を剥き 3cm ほどの角切りにする。

玉ねぎ 1/4 は粗みじん切り、とうもろこし 1/2 本は包丁で粒をこそげとる。

鍋にバター 10g を入れ火にかけ、溶けてきたら、

玉ねぎ、かぼちゃ、とうもろこしを入れ中火で 3~4 分ほど炒める。

小麦粉少々をふり、水カップ 1、顆粒スープの素小 1/2 を加え、とうもろこしの芯を入れ中火で煮る。

かぼちゃが柔らかくなったなら、とうもろこしの芯を取り除き、ブレンダーで攪拌する。

再度弱火にかけ、牛乳または生クリームを少しづつ加えながら好みの固さにする。

塩、胡椒で味を整えて出来上がり。



* 顆粒スープはお好みで使用してください。

* とうもろこしを人参や枝豆にしたり、カレー粉や味噌を入れてアレンジしても OK です。

* 攪拌後、裏ごしするとサラッと仕上がります。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880