



コーンスープ



穫りたてのとうもろこしは生で食べても甘くておいしい。収穫はてっぺんのひげが茶色く枯れたら。



材 料

とうもろこし 3本

たまねぎ 500g

水 1ℓ

にんじん・いんげんなど 適宜

塩 小さじ1

こしょう 少々



とうもろこしのひげはコンロの火にあぶると簡単に取れます。

作り方

- 1 とうもろこしは、飾り用の粒を残して（1/2本分程）（写真1）、おろし金ですりおろす（写真2）。
- 2 たまねぎは厚さ1cmのいちよう切り（写真3）、にんじんは薄めのいちよう切りにする（写真4）。いんげんは色よくゆでて斜め切りにする。
- 3 鍋に分量の水を入れ、1とたまねぎ、にんじんを入れて火にかける。沸騰したらフタをしてとろ火で40分煮込む（写真5）。
- 4 塩・こしょうで味つけする。（写真6）

