



2025年5月

すくすく
人気



コーンクリームスープ

今月はバースデーのリクエストメニューでも子供たちから人気のとろとろなめらかなコーンクリームスープのレシピを紹介します。材料があれば簡単に作れますのでご家庭でもぜひお試しください。

◆材料		〈 2~3人分 〉
・クリームコーン缶	…	200g
・ホールコーン(なしでも可)	…	20g
・牛乳	…	150cc
・水	…	50cc
・コンソメ	…	小さじ2/3~1
・塩こしょう	…	少々
・水溶き片栗粉	…	適量
・ドライパセリ	…	適量

◆作り方

- ①ホールコーンの水を切っておく。
- ②鍋にコーンクリーム、牛乳、水、コンソメを入れてよく混ぜる。
- ③2を弱火にかけ、焦がさないようにこまめに混ぜながら温める。
- ④ふつふつと煮立ってきたら1を加えてさらに2分ほど煮込み
水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑤塩こしょうで味を調え、器に盛ってドライパセリを振れば完成。



◆ポイント

よりなめらかなスープがお好みの方はクリームコーンを裏ごししてから使ってみてくださいね。
クルトンを乗せたり大人向けには黒コショウを振っても美味しいですよ。

