

## コーンスープをつくらう

つくった日 月 日

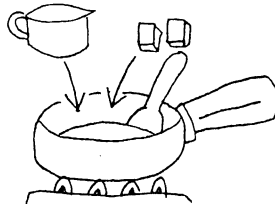
ざいりょう (4人分)

水	100 ml	塩	少々
固形コンソメ	2 個	コショウ	少々
きゅうにゅう	200ml が 3本	かたくり粉	大さじ 1
スイートコーンのかんづめ (クリームスタイル)	中くらいの缶 1個 235g	水	大さじ 1
		生クリーム	1パックの 1/2
		かんそうパセリ	少々

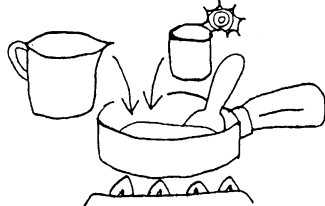


## つくりかた

- 1 なべに 水とコンソメをいれて、中火にかける。



- 2 コンソメがとけたら、きゅうにゅうとスイートコーンのかんづめをいれる。



- 3 プツプツとあわがたちだしたら、弱火にして 塩・コショウで味をととのえる。



- 4 水ときかたくり粉をまわしいれ、よく混ぜる。



- 5 すこし とろみがついたところで、生クリームをいれて、すぐ火をとめる。



- 6 スープざらにいれ、かんそうパセリをちらせて、できあがり。