



涼しげな色と風味がさわやか

枝豆の冷製スープ

対応製品名 : スリム&ライト ハンドブレンダー/
スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : ブレンダー

調理時間 : 20分 (冷蔵庫で冷やす時間は除く)

材料 (4人分)

枝豆	正味200g (塩ゆでし、さやから取り出す)
玉ねぎ	1/4個 (うす切り)
しょうが	5g (皮をむき細切り)
無塩バター	10g
チキンスープ	300ml
豆乳	200ml
塩	適量
黒こしょう	適量

〈トッピング〉

オリーブオイル	適宜
---------	----

作り方

1. 鍋にバターを溶かし、しょうがと玉ねぎを炒める。
2. 玉ねぎが透き通ってきたらチキンスープを加え、沸騰したら火を弱めてフタをし、約10分煮る。
3. 野菜がやわらかくなったら鍋を火から下ろし、あら熱を取ってから枝豆と豆乳を加える。ブレンダーの低速～中速で野菜をつぶすように動かし、なめらかになるまで混ぜる。
4. 再び鍋に火をかけ、沸騰しないように温め、塩、黒こしょうで味をととのえる。
5. あら熱を取り冷蔵庫に入れて冷やし、冷えたら器に注ぐ。お好みでオリーブオイルをまわしかける。