



やさしい味わいの濃厚ポタージュ

大豆とコーンのクリームスープ

対応製品名 : スマートスティックハンドブレンダー

使用部品 : チョッパーブレード(メタルブレード)
ブレンダーシャフト

調理時間 : 20分

材料(2人分)

玉ねぎ	1/4個
大豆水煮	小1袋(60g)
スイートコーン	小1缶(130g)
オリーブ油	大さじ1/2
水	200ml
固形コンソメ	1/2個
牛乳	200ml
塩	適量
こしょう	少々
パセリ	適宜

作り方

1. 玉ねぎは2cm角に切る。チョッパーボール/ワークボールにチョッパーブレードをセットし、切った玉ねぎを入れて【ON】を何度か押してみじん切りにする。鍋を熱してオリーブ油を入れ、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
2. 玉ねぎがしんなりしてきたら、大豆水煮、スイートコーン、水、固形コンソメを加えてフタをし、約10分煮る。大豆がやわらかくなったら牛乳を加える。
3. 鍋にブレンダーシャフトを入れ、なめらかになるまでまわす。火にかけて温めなおし、塩・こしょうで味をととのえる。器に盛り、パセリを散らす。