

枝豆の冷たいスープ



材 料 2人分

枝豆（鞘つき）……………	300 g	水……………	200 cc
塩（ゆで用）……………	適量	固形ブイヨン……………	1個
玉ねぎ……………	1/4 個	牛乳……………	100 cc
バター……………	10 g	塩・こしょう……………	少々
		パセリ……………	少々

作り方

- ① 枝豆は熱湯に塩を入れて4～5分ほどゆで、粗熱をとって鞘から実を取り出す。
- ② 玉ねぎはみじん切りにしてバターで炒める。
- ③ 熱湯に固形ブイヨンを溶かしていれ、①の枝豆、②の玉ねぎ、牛乳を加え塩・こしょうで味を調え、弱火で軽く煮てから粗熱をとっておく。
- ④ ミキサーに③をかけてから、さらにうらごし器でうらごし、冷たく冷やして盛り付け、パセリのみじん切りを添える。