

人気献立レシピ

中華風コーンスープ

【材料】 4人分

・ コーンクリーム	1	缶
・ スイートコーン	(410g)	
・ 水	100g	
・ 卵	600ml	
・ 水溶き片栗粉	1個	
【調味料】	適量	
・ 塩		
・ こしょう	少々	
・ 鶏ガラスープの	少々	
(顆粒)	大さじ1,5	
・ 昆布だし (顆粒)		
【仕上げ】	小さじ1	
・ ごま油		
・ パセリ (青ネギ)	適量	

【作り方】

- ①鍋に水を入れ火にかける。
- ②沸騰したらコーンクリームを入れよく溶く。
- ③【調味料】をすべて入れて味を決め、弱火にして水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④弱火のまま溶き卵を入れ、軽くかき混ぜる。スイートコーンを入れ一煮立ちさせ、仕上げのごま油を入れ火を止める。
- ⑤みじん切りにしたパセリや刻み青ネギを入れて出来上がりです!!

簡単で温かく、やさしい味の中華風コーンスープです。冬にぴったりのスープで体がポカポカ温まります。みんなに大人気の献立です。