

## 冷製コーンスープ

### 【材料】

とうもろこし 3本

水 600cc

塩 小さじ1弱

牛乳 お好みの量

### 【作り方】

①とうもろこしは包丁で実をとる。鍋に水、とうもろこしの実、芯の部分、塩を入れて火にかけ、5～6分煮る。芯を取り出し、冷ます。

②冷めた①をミキサーにかけ、ざるでこし、冷蔵庫で冷やす。いただく時に適量の牛乳でのばして、味を整え、出来上がり。

牛乳じゃなくても、お水でのばしてもとっても美味しいです。