

汁物・スープ

## 玉米濃湯(コーンスープ)

[1人分] エネルギー：69kcal 塩分：1.2g



## 材料 [6人分]

- トマト：2個
- クリームコーン：300g
- アスパラガス：2本
- きゅうり：1本
- なめこ：1/2パック
- 水：4 1/2カップ
- 酒：大さじ2
- こしょう：少々
- ごま油：小さじ1/2
- 片栗粉：大さじ1~2

## 作り方

1

トマトは湯むきしてから1cm位の角切り、きゅうりは同じ位に角切り、アスパラガスは1cm長さに切ります。なめこは石づきを除いて、小房に分けます。

2

鍋に分量の水を煮立て、塩を少々と酒を入れ、①を加えて火を通します。

3

クリームコーンを加え、一煮立ちさせます。

4

塩・こしょうで味を調えます。

5

鍋をかきまぜながら、手早く水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。

6

ごま油を"5"に垂らし、風味をつけて火を止めます。

[ワンポイントアドバイス]

整腸作用があり、夏バテ防止に良いです。