

簡単コーンポタージュ

材料 (2人分)	
コーンクリーム	1缶
バター	大さじ1
薄力粉	大さじ1
牛乳	360ccぐらい
ブイヨンの素	小さじ1/2
ローリエ	小1枚
塩・こしょう	少々
パセリ(みじん切り)	適量



作り方

1. 鍋にバターと薄力粉を入れ、弱火でクリーム状に練りコーンクリームを加える。
2. 少しずつ牛乳を入れ伸ばしていく。
3. ブイヨンの素、ローリエを加えて沸騰させ、塩・こしょうする。
4. ポタージュを器に注ぎ、パセリみじん切りを飾る。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋、フードプロセッサー