

# とうにゅう 豆乳のコーンクリームスープ



## ざいりょう 材料【4～5人分】

クリームコーン	80 g	とうにゅう 豆乳	50 g
とうもろこし	50 g	しお 塩	小さじ1
とりにく 鶏肉	80 g	こしょう こしょう	少々
じゃがいも	150 g	かたくりこ 片栗粉	小さじ1
たま 玉ねぎ	ちゅう 中 1/2個	とりがらスープ	700ml
にんじん 人参	ちゅう 中 1/3本		
サラダ 油	おお 大さじ1		

## ～ 作り方 ～

- ① 鶏肉は食べやすい大きさに切り、じゃがいもは短冊切り、人参は細切り、玉ねぎは5mm幅のスライスしておく。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を火が通るまで炒める。
- ③ 玉ねぎ、人参、じゃがいもを入れ炒める。
- ④ とりがらスープを入れ、とうもろこしを入れる。
- ⑤ 具材に火が通ったら、クリームコーン、調味料Aを加え、ひと煮立ちしたら同量の水でといた片栗粉を入れる。
- ⑥ 豆乳を入れ、味を調べて仕上げる。



コーンスープを豆乳仕立てにすることで、まろやかな味わいのスープになります。

からだあたたまる、寒い冬にぴったりの一品です。