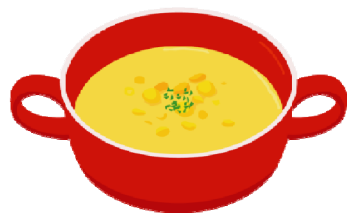


# コーンポタージュ

(所要時間:約1時間)



## 【作り方】

### 【材料】1人前

- ・コーンポタージュの素 … 15g
- ・スイートコーン … 20g

### 【調理道具】

- ・おたま … 1本
- ・計量カップ … 1個
- ・泡だて器 … 1個

### 【食器】

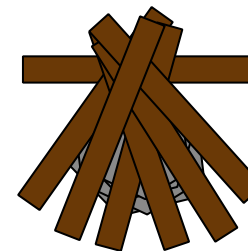
- ・おわん … 食数分
- ・スプーン … 食数分

①かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。



②鍋にお水(200cc×人数分)入れて火にかけます。

③沸騰したらコーンポタージュの素とスイートコーンを入れ、おたまでよくかき混ぜます。

④コーンポタージュの素がすべて溶けたら、器によそって完成です！