

枝豆の冷製スープ



材 料 (4人分)

野菜出汁 *「明治記念館 野菜だし」1袋使用	360ml	牛乳	60ml
殻付き枝豆	400g	バター	8g
枝豆(飾り用)	20粒	塩	小さじ1

★ 基本出汁の取り方 ★

- 400mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1袋入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

枝豆の冷製スープの美味しい作り方

- ① 「明治記念館 野菜だし」で、出汁を取り冷ましておく。
- ② 枝豆を塩ゆでし(塩は分量外)、豆だけにする。
- ③ ①の野菜出汁(360ml)に②と牛乳、溶かしバター、塩をミキサーで混ぜる。
- ④ 器にもり、枝豆を5粒飾る。