

## とうもろこしのカレークリームスープ



|      |         |
|------|---------|
| 調理時間 | 約20分    |
| カロリー | 209kcal |

材料 (4人分)

|        |       |
|--------|-------|
| とうもろこし | 2本    |
| (A)    |       |
| 塩      | 少々    |
| 牛乳     | 600ml |
| バター    | 10g   |
| カレー粉   | 小さじ2  |

### 作り方

- 1 とうもろこしは皮をむいて半分に切り、立てて実を包丁でそぎ落とす。
- 2 ココットダッチオーブンに(1)を入れてAを加え、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。

旬のとうもろこしでつくりたい、ほんのり甘くて優しい味わいです。