

★スイートコーンの冷製スープ★

阿蘇くじゅう高原でア・マ・ファソン・オーベルジュのオーナーシェフをされていた小幡洋シェフより教わったものであり、鶴田病院緩和ケア病棟設立当初から提供している人気メニューです。



【作り方】

- ①スイートコーンの実を包丁でそぐ。
(芯まで切らないように注意。)

そいだ実を甘味がでるまでバターで炒め、
水(芯で取っただし)と食塩を加えて煮る。

沸騰したらコトコトと実がやわらかくなるまで煮る。

- ②①をミキサーによくかけて濾す。
ラップでチラーに入れよく冷やす。

- ③食前によく冷えた牛乳と生クリームを加え、硬さを調整する。

【材料】 5-6人分

・スイートコーン	2本
・バター	大さじ1
・水(だし)	300cc
・食塩	2g
・牛乳	100cc
・生クリーム	50cc