

Veluttata fredda di mais

とうもろこしの冷製ポタージュ



【材料】 3～4人前

(出来上がり約 300ml)

とうもろこし	中 1 本
水	約 200ml
コンチェントラートデルマーレ (アサクラおすすめの塩)	小さじ 1/2
アサクラ EVO	小さじ 1

●EVO とは

エキストラバージンオリーブオイルの略

YouTube アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 16 より

【作り方】

- 1) とうもろこしは皮を除き、ひげもきれいにとっておく
また下の芯の部分切り落としておく
- 2) 大きなボウルを用意し包丁でとうもろこしの実を削ぐように切り落とす
あらかた削ぎ落としたら、包丁の背で張り付いている実をしごき落とす
- 3) 全部しごき取れたら芯を半分に折る
- 4) 鍋にとうもろこしの実と芯を入れ、ひたひたの水 (約 200ml) を入れ、
コンチェントラートデルマーレを加えて火をつける (中火よりやや弱い火)
- 5) 沸騰したら火を弱めふつふつしている状態で 2 分煮る
- 6) 火を止めとうもろこしの芯だけ取り出しそのまま冷ます
- 7) 冷めたらミキサーに入れ、アサクラ EVO を加えスイッチオンする
- 8) クリーム状になるまでしっかりミキサーにかける
- 9) 蓋つきの容器にいれ冷蔵庫でしっかり冷やす
- 10) スープ皿に盛りアサクラ EVO を中央にあしらう

※新鮮なとうもろこしで調理すると加熱時間も短く、ミキサーでクリーム状にたやすくできる