



[← 一覧ページへ戻る](#)



カボ・コーンスープ(3~4人前)

道の駅 特産品

かぼちゃ とうもろこし

カボ・コーンスープ

レシピをみんなに広めよう! [♡ツイートする](#) 0

八王子の旬野菜を使った温製でも冷製でもお好みで食べられるスープです。

八王子市特産
かぼちゃ、とうもろこし 使用

レシピ作成者
石井 英義様

ここが重要! ワンポイント
牛乳・生クリームは温めて加えると分離しにくくなります。野菜は煮込まずレンジでもOKです。

道の駅情報

● **道の駅 八王子滝山**
東京都道169号瀬上日野線(新滝山街道)
Tel(042)696-1201
Fax(042)696-1207



印刷する

[▶ レシピを印刷する](#)

レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダ―(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。
お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください。無料。

調理時間・材料

調理時間	40分
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・ かぼちゃ 500g(1/2個) ・ とうもろこし 250g(1本) ・ 玉ねぎ 250g ・ バター 25g ・ 水 350cc ・ 牛乳 300cc ・ 生クリーム 100cc ・ コンソメ キューブ1個 ・ にんにく 1/8片

作り方

- 1 かぼちゃ・玉ねぎはスライスし、とうもろこしは実をばらしておく。
- 2 鍋にバターを入れニンニクを軽く炒めしんなりしたらかぼちゃ・とうもろこしを入れ軽く炒める。
- 3 鍋にコンソメ、水を加え野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- 4 温めた牛乳・生クリームを加え塩・コショウをしひと煮立ちしたらミキサーにかける。
- 5 最後に裏ごしして塩・コショウで味を整え完成。(お好みで生クリーム・パセリ・クルトンなど加えてもOK)

レシピ紹介者からのコメント
いつもの食卓にちょっとおしゃれな一品を追加できます。



[← 一覧ページへ戻る](#)

[▲ このページのトップへ](#)