

きゅうりの冷たいスープ

材料 4人分

きゅうり……………大2本
牛乳……………800cc
生クリーム……………小1パック
塩・こしょう……………少々

作り方

- ① きゅうりは、箸が通るくらいにゆでる。
- ② ①に、少量の牛乳を入れ、ミキサーにかける。
- ③ ②を目の細かいざるで漉す。
- ④ あら熱をとり、鍋に③と牛乳、生クリームを入れてひと煮たちしたら、塩・こしょうで味をととのえる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やして出来上がり。

惣
菜

ポイント

きゅうりは、なるべく大きめで、種のないものを使う。