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。