

※写真はイメージです。

まろやかで優しい風味です

あらびきコーン 豆乳フォンデュ

材 料 (4人分)

じゃがいも	2個
キャベツ	1/4個
ごぼう	1本
じっくりコトコト【濃厚コーンポタージュ】	3袋
豆乳	300ml
ミニトマト	4個

作 り 方

1. 豆乳は常温に戻しておく。じゃがいもは皮つきのままひと口大に、キャベツはくし切り、ごぼうは軽く皮をこそげて4cmの長さに切る。
2. 蒸し器にじゃがいも、ごぼうを入れて10分蒸し、さらにキャベツを入れて5分蒸す。
3. 「じっくりコトコト【濃厚コーンポタージュ】」を豆乳で溶き、フォンデュ鍋に入れて火にかける。
4. 1・2の蒸した野菜を皿に盛りつけ、ミニトマトは生のまま用意する。フォンデュ鍋で煮立たない程度にアツアツに温める。
5. 3をつけながらいただく。