

# とうもろこしと さつま芋のスープ

チキンストックや砂糖を一切使わず、  
とうもろこしとさつま芋のやさしい甘みを  
大切にしたポタージュです。  
一滴一滴に詰まった素朴でシンプルなおいしさは、  
Soup Stock Tokyoでも長く愛されています。



とうもろこしは、収穫後、時間の経過と共に甘みが落ちるため、できるだけ早く調理をしましょう。とうもろこしの粒を外したあと、芯だけを煮出した煮汁を水の代わりに使うと風味が増します。さつま芋は、紅あずまのようにホクホクとして甘みの強いものを選びます。皮に近い部分が最も風味が強いので、皮ごと使用すると、チキンストックを使わずともおいしいスープができあがります。



素材の色を生かすため、玉葱がきつね色になる手前まで炒める



## 材料(4人前)

とうもろこし(実のみ)	2本分(400g)
さつま芋	中1本(300g)
玉葱(みじん切り)	小1/2個(90g)
サラダ油	大きじ2 200cc
牛乳	700~800cc
生クリーム	150cc
塩	小さじ1と1/2
白胡椒	少々
〈トッピング〉	
紅玉	適宜

## 作り方

- とうもろこしは芯に近い部分に旨味が凝縮されているので、実を根元から芯に沿ってこそぐ。
- さつま芋は水に浸さず、調理する直前によく洗って5mmの輪切りにする。
- 鍋にサラダ油を入れて熱し、玉葱を入れ、弱めの中火でじっくりと4~5分炒める。
- 玉葱がしんなりとしたら、とうもろこしとさつま芋を加えて2~3分炒め、水を加え、蓋をして弱火で蒸し煮にする。
- さつま芋がへうで潰れるくらいまで柔らかくなったら、牛乳を加えて混ぜながら温める。
- 温まったら火からおろしてハンドブレンダーで潰し、シノワ(p.90)で濾す。
- 濾したスープを鍋に戻し、生クリームを加えて弱火で温め、塩、白胡椒で味をととのえる。
- 器に注ぎ、5mm角に切った紅玉をのせる。