\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- オクラ：10本
- 牛乳：500ml
- チキンブイヨン：1個
- 塩、白こしょう：各少々
- 生クリーム：50ml

作り方

1. オクラを薄切りにして、さっと茹でて水気を切る。
2. ミキサーに茹でたオクラ、牛乳、チキンブイヨンを入れ、なめらかになるまでよく混ぜる。
3. 混ぜたスープを鍋に移し、中火にかける。沸騰直前まで温めたら火から下ろし、完全に冷ます。
4. 冷めたスープに塩と白こしょうで味を調え、仕上げに生クリームを加えて軽く混ぜ合わせる。
5. スープを器に盛り付け、お好みでハーブやエディブルフラワーを添えて完成。