

**材料 2人分**

とうもろこし缶 (クリームタイプ)	200g
玉ねぎ	100g
油	大さじ1/2
水	300cc
マギーブイヨン	1個
ホワイトソース	大さじ2
牛乳	200cc

**調理時間 25分****作り方**

1. 玉ねぎは薄切りにします。鍋に油を入れて玉ねぎを炒めて、とうもろこしを加えます。水とマギーブイヨンを入れて、やわらかくなるまで煮ます。ミキサーにかけます。
2. 1. にホワイトソースを入れて混ぜてから牛乳でのばします。
3. 器に盛ってパセリを散らします。

**アドバイス**

◎ホワイトソースは余った時には小分けにして冷凍しておくとう便利です。