

コーンクリーム^{つめ}の冷たいスープ^{つめ}・パスタ



作り方

1. ベーコンは1センチの幅に切り、耐熱容器に入れて電子レンジで1分温める。



2. 牛乳100ccを電子レンジで1分温める。

3. 温めた2にコンソメ、塩、こしょうを混ぜあわせる。



4. 1と3、残りの牛乳、コーンクリーム、コーンを混ぜあわせ、冷蔵庫で冷やす。1時間以上、冷やしてね



5. パスタをゆでるお湯に塩（分量外）を入れて、基本のゆで時間+1分ゆでる。
（基本のゆで時間が5分なら、6分ゆでる）



6. パスタがゆで上がったたら、ざるにあげ、氷水でパスタをしめて水を切ります。



7. 器にパスタを盛りつけて、冷やしておいたスープをかけたたら、できあがり♪
お好みで、こしょうや粉チーズをかけてね



材料（4人分）

- ・パスタ 400グラム
- ・牛乳 400cc
- ・コーンクリーム缶 1缶
（400グラムくらい）
- ・コーン 100グラム
- ・ベーコン 4まい
*ハーフカットは8まい
- ・コンソメ（顆粒） 小さじ4
- ・塩 小さじ1/4
- ・こしょう 少々