

牛乳とトマトのスープ

ブイヨンやだしを全く使わずに、コクのある味わいになります。是非お試しください。

材料（2人分）

牛乳	400cc
トマト	小5個
江戸甘みそ	60g
淡色系辛味噌	お好みで5~8g程度



作り方

1. トマトは、湯剥きしておく。
2. 牛乳を鍋で弱火で温めながら、江戸甘みそを溶き入れる。
3. 江戸甘みそが溶き終わったら、味を見て、お好みで辛味噌溶き味を調整する。
4. トマトを入れ、あたたまったら、火を止め、器に盛って、完成です。彩りにアサツキを添えてみました。



ポイント

牛乳を加熱するのは、江戸甘みそを溶け易くするためです。沸騰させないでください。暑い時期は、出来上がりを冷蔵庫で冷やしても、美味しくいただけます。

以上のような簡単な調理で、驚くほど、美味しいスープが出来上がります。