

牡蠣のチャウダー

材料 (2人分)

牡蠣	8個ぐらい
ベーコン	2枚
玉ねぎ	1/6個
じゃがいも	小1個
白ワイン	45cc
牛乳	200cc
薄力粉	大さじ1/4
塩・こしょう	少々
バター	大さじ1/2
パセリ	適量



作り方

1. 玉ねぎ、パセリはみじん切り、じゃがいもは、8mm角に切って水につけておく。ベーコンを8mm幅に切る。
2. 牡蠣を水洗いして、鍋に水を90ccぐらいを入れて火にかけて沸騰したら、そこに牡蠣、白ワインを加え軽く火を通して取り出しておく。
3. 別の鍋にベーコンを入れ、弱火で脂がでるまで炒める。
4. さらに、玉ねぎ、じゃがいもを加えて炒め、しんなりしたら薄力粉を振り入れて軽く混ぜだまがなくなったら、2のスープを注いでじゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
5. 牛乳を加えて、沸騰したら牡蠣を戻し塩・こしょうで味をととのえる。
6. 仕上げにバターを入れ溶けたら器に注ぎ、パセリのみじん切りをのせる。

所要時間	30分
主な調理器具	鍋