

クラムチャウダー

材料 (2人分)

| | |
|-----------|--------|
| ベーコン | 2枚 |
| 玉ねぎ | 1/6個 |
| セロリ | 3cm長さ |
| じゃがいも | 小1個 |
| あさり | 16個ぐらい |
| 白ワイン | 45cc |
| 牛乳 | 75cc |
| 生クリーム | 75cc |
| 薄力粉 | 大さじ1/4 |
| カイエンヌペッパー | 少々 |
| 塩・こしょう | 少々 |
| バター | 大さじ1/2 |



作り方

1. 玉ねぎはみじん切り、セロリとじゃがいもは、8mm角に切って水につけておく。ベーコンを8mm幅に切る。
2. あさを砂だしてから鍋に入れ、白ワインを加え水をひたひたまでたし、強火で沸騰させ殻が開くまで煮る。
3. 2を漉し、あさりとスープにわけろ。
4. 鍋にベーコンを入れ、弱火で脂がでるまで炒める。
5. さらに、玉ねぎ、セロリ、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てから、3の漉したスープを注いで5分ぐらい煮る。
6. 別の鍋で弱火で牛乳と生クリームを5分ぐらい煮ておく。
7. 6を注ぎ入れ、あさりも加えカイエンヌペッパー、塩・こしょうで味をととのえる。
8. 仕上げにバターを入れ、溶けたら出来上がり。

| | |
|--------|-----|
| 所要時間 | 40分 |
| 主な調理器具 | 鍋 |