

## クラムチャウダー



## 材 料 (4人分)

野菜だし *「明治記念館 野菜だし」1袋使用	350ml	小麦粉	大さじ1
ベーコン	60g	バター	10g
玉ねぎ	1/2個	牛乳	250ml
じゃがいも	1/2個	粉チーズ	大さじ3
人参	1/2個	塩・胡椒	少々
		乾燥パセリ	少々
アサリ	300g		
白ワイン	50ml		

## ★ 基本出汁の取り方 ★

- 400mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1袋入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

## クラムチャウダーの美味しい作り方

- ① 「明治記念館 野菜だし」で、出汁を取っておく。
- ② ベーコンと野菜は1cm角に切る。
- ③ 砂抜きをしたアサリを白ワインで蒸し煮にし、身を外す \*煮汁は取っておく。
- ④ ベーコンをバターで炒め、野菜を加え炒め、火を止めて小麦粉を入れなじませる。
- ⑤ ①の野菜出汁(350ml)、あさり、煮汁を入れ、弱火で煮込み、柔らかくなったら牛乳、粉チーズを加え、温まったら塩・胡椒で味を調える。
- ⑥ 器に盛り、乾燥パセリ、粉チーズを飾る。