



ニューイングランド風クラムチャウダー

材料 (6人分)

- ・ベーコン 115g (1cm幅に切る)
- ・タマネギみじん切り 2カップ (300g)
- ・セロリ 2本 (さいの目切り)
- ・薄力粉 ½カップ
- ・コンソメ 1個 (小さじ2弱)
- ・水 2カップ
- ・じゃがいも 2個 (さいの目切り)
- ・生クリーム 600cc
- ・あさり水煮 700g (汁と身を分けておきます。汁も使います。)
- ・ブラックペッパー、タイム、マジヨラム (ベイリーフで代用可) 適量
- ・クラッカー (塩気のあるもの) 適量



作り方

- ① 大きめの鍋に油を引き、中火でベーコンがカリカリになるまで炒めます。
- ② タマネギを加え、透明になるまで中火で3-5分炒めます。
- ③ 弱火にし、セロリ、薄力粉の順番で加え、ダマにならないように丁寧に3-5分炒めます。
- ④ ブラックペッパー、タイム等のスパイス、あさりの汁、コンソメ、水、じゃがいもを加え蓋をして、沸騰したら弱火で15-20分程度煮ます。
- ⑤ ベイリーフを取り出し、生クリームを加え、さらにとろみができるまで10-15分煮ます。
- ⑥ 最後にあさりを加え、2-4分煮ます。
- ⑦ お皿に取り分け、クラッカーを乗せたら完成です！