



# クラムチャウダー

～あさりのうま味と玉ねぎの甘みがドッキング～



## 材 料 2人分

あさり（殻つき）…………… 200 g  
白ワイン…………… 50 cc  
じゃがいも…………… 1個  
玉ねぎ…………… 2/3個  
バター…………… 大さじ1  
小麦粉…………… 大さじ1  
牛乳…………… 450 cc

パセリみじん切り…………… 少々

## ㊦（調味料）

塩・こしょう…………… 少々  
砂糖…………… 小さじ1  
うすくちしょう油…………… 小さじ1

## 作り方

- ① あさはりは砂抜きをして鍋に入れ、白ワインを加えて火にかけてワイン蒸にする。
- ② じゃがいも、玉ねぎは皮をむいて1cm角に切る。
- ③ 鍋にバターを溶かし、②が透き通るまで中火で炒め、小麦粉を加えさらに炒める。牛乳を少しずつ加えて軽くとろみがつくまで混ぜる。  
\* 牛乳は沸騰しないよう注意する。
- ④ ③の鍋に①のあさをり蒸汁ごと加えて数分温め、㊦の調味料を加えて味を調べて器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。