



Clam chowder

チェチ粉でクラムチャウダー



【材料】2人分

白菜	小1枚
じゃがいも	小1個
たまねぎ	小1個
にんじん	小1/2本
あさり	中10粒
ベーコン	1枚
※塩	小さじ1/3
水	200cc
豆乳 or 牛乳	100cc
※ひよこ豆粉（細挽き） （又は極粗挽き）	大きじ2
※アサクラ EVO	少々

※EVOはエキストラバージンオリーブオイルの略
※塩はアサクラおすすめのコンチェントラートデルマーレ

【作り方】

※あしりは砂出ししてよく洗っておく

- 1) じゃがいもは皮をむき、水に15分程浸水してから1cm角に切る
- 2) にんじん、たまねぎ、白菜も同じように1cm角に切る
- 3) ベーコンは四角に切る
- 4) 鍋にあさり、分量の水を入れて蓋をして中火にかける
- 5) 殻が開いたら、ざるにあさりを取り出し冷めたら身を取り出しておく
- 6) あさりを取り出した鍋に切った材料全てと塩を加え、蓋をし中火で煮る
沸騰したら、弱火にし一番硬いにんにんに火が通るまで10分程度煮る
- 7) ボウルにふるったチェチ粉を入れ、そこに豆乳を注ぎ、だまにならないようよく混ぜる
- 8) 鍋に7)の豆乳とチェチ粉を混ぜたものを加えて、蓋をししないで中火で沸騰するまで待つ
- 9) 沸騰したら、あさりを加え3分弱火で煮る
- 10) とろみがついたら塩味を調える
- 11) 器に盛り、一条のEVOを上から添える