

酒粕クラムチャウダー



〈材料〉4人分

- | | | | |
|-----------|-------|-----------|------|
| ●豆乳 | 500ml | ●ブラックペッパー | 適量 |
| ●牛乳 | 250ml | ●あさり | 200g |
| ●深層水(脱塩水) | 250ml | ●人参 | 1/4本 |
| ●バター | 20g | ●玉ねぎ | 1/2個 |
| ●酒粕 | 75g | ●イタリアンパセリ | 一枝 |
| ●深層水塩 | 適量 | | |

酒粕を使いますので、
お子様やアルコールに過敏な
方はご注意ください。



〈作り方〉

下ごしらえ

あさは砂抜きして、殻を流水で洗っておく。
人参と玉ねぎの皮を剥いて1cm角に切る。

1 深層水(脱塩水)とあさを鍋に入れて火にかける。
あさりの殻が開いたら火を止め、あざりとスープに分けておく。

2 火にかけた鍋でバターを焦がさないように溶かしたら、人参と玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎの表面が透明になってきたら豆乳と牛乳を加え、中火で煮る。
★ポイント★焦がさないように鍋の底からかき混ぜながら煮る。

3 2が軽く煮立ったら、少しボールにとって酒粕と合わせ、泡立て器などで混ぜ合わせてのばす。
★ポイント★酒粕はそのままだとダマになるので、溶かして入れる。

4 鍋に3と、1のあざりとスープを加えて、深層水塩、ブラックペッパーで味を整える。器に盛り付けて、イタリアンパセリをみじん切りにしたものを散らす。



おいしく食べる
ひとひねり

パスタを茹でて深層水塩、ブラックペッパー、バターで下味を付け、この酒粕クラムチャウダーをかけたら、おいしいスープスパゲッティの出来上がり！