

これこれ！まるでお出汁がコンソメ風

玉ねぎ麴のクラムチャウダー

材料（3人分）

あさり缶 1缶
ベーコン 30g
にんにく 1片
玉ねぎ 1/2個

じゃがいも 1個
にんじん 1/2個
ピーマン 1個
しめじ 1/2株
牛乳 200ml
薄力粉 大さじ2杯半
バター 20g
サラダ油 適量
玉ねぎ麴 大さじ3
※（作り方は裏面を参照してください）

作り方

- ①アサリ缶は身と汁に分けておく。にんにくはみじん切りにし、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマンは1cm角に、しめじは石づきを取り、半分ほどの長さに切っておく。
- ②鍋にサラダ油、にんにくを入れて中火にかけ、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを加えて炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしてきたら小麦粉を加えて、全体に粉気がなくなるまで炒める。
- ④あさり缶の汁と水を含わせて400mlになるようにし、③の鍋に入れ、5〜6分煮る。
- ⑤ピーマン、あさり、牛乳、玉ねぎ麴を④に加え、塩、こしょう（分量外）で味を調える。ひと煮立ちしたら火を止めバターを加える。

Piping Hot
Clam chowder

玉ねぎ麴

撮影料理 スタイリング／kumie ochi
構成／naoki onishi

