

# クラムチャウダー

シアトルのウォーターフロントに位置する、  
有名レストラン「アイバース」で人気のクラムチャウダーの味を再現



## 材料 (5~6人分)

あさり 700g      ジャガイモ 3個      セロリ 2本      ベーコン 5枚      玉ねぎ 1個  
パセリのみじん切り 1/4カップ      生クリーム 150cc      牛乳 450cc  
バター 20g      小麦粉 大2      固形コンソメ 2個      塩胡椒 適量      酒 大2  
プレーンクラッカー (砕いて振りかけ用)

- 1 あさを浸す程度の水に酒を加え、殻が開くまで煮る。  
開いたらアクを取り、アサリの中身を取り出す。煮汁はとっておく。



- 2 鍋に油を引き、微塵切りにした玉葱と  
セロリを透き通るまで炒め、パセリを加える。



- 3 1の煮汁と固形スープを2に加えしばらく煮詰める



- 4 5ミリ幅にスライスしたベーコンをフライパンでカリカリになるまで炒める。

- 5 ベーコンを取り出し、フライパンに残ったベーコン油でサイコロ大に切った  
ジャガイモ2個半を少し柔らかくなるくらいに炒める。



- 6 牛乳の中に小麦粉を入れて溶いておく。

- 7 3にあさりとジャガイモ、牛乳、生クリーム、バターを入れ、ジャガイモ半分を摩りおろして  
加え、弱火で煮立たせない様に煮込む。

- 8 ジャガイモが柔らかくなったら、火をとめる。



- 9 ベーコンを入れ、常温で1~2時間くらい冷まし食べる時に再度加熱する。

- 10 皿に盛付け、真中にパセリをちらし、粗挽きこしょうを好みの量加え、  
クラッカーを適量割り入れたら出来上がり。



## コツ・ポイント

煮詰まった場合は牛乳を少し足す

できれば半日以上寝かせた方がとろみが強くなり美味しい

焦げやすいので注意

あさりの水煮缶使用してもよい