

KITCHEN はた屋



チャウダーは、魚介類、じゃがいも、ベーコン、クリームなどを入れて煮込んだ具だくさんのスープ。今回は、今が美味しいさつまいもとベーコン、タマネギを使いベーコンの塩味、さつまいもの甘みを生かしたこの季節ならではのチャウダーです。体も心もほかほか温かくなる一品です。

#13 さつまいもとベーコンのチャウダー



材料 (だいたい4人分)	
さつまいも	中1本
タマネギ	中1/2個
ベーコン	4~5枚(スライスなら)
バター	小さじ2
小麦粉	小さじ2
コンソメスープの素	小さじ3
水	約200ml
牛乳	200ml
(あれば)生クリーム	50ml
(あれば)パセリ	少々

〈手順〉

- ① さいの目に切ったベーコン、さつまいも、タマネギをバターで炒める。
- ② 薄力粉を入れて炒め、粉っぽさがなくなったら、水を入れる。
- ③ そこにスープの素、牛乳、を入れ、じっくり煮込む。
- ④ さつまいもが柔らかくなったら、塩こしょうで味をととのえる。
- ⑤ 生クリームがあれば、火を止めて入れる。
- ⑥ あれば、パセリを散らす。



- *最初に炒めるとき、こげないように ゆっくり炒める。
- *生クリームを入れてからは、火をつけない。
- *ベーコンは、厚切り又はブロックの方がうまみが出ます。

