

# クラムチャウダー

## 材料（4人分）

むきあさり 100g  
ブロッコリー150g  
ベーコン 70g  
玉ねぎ 1/2 個  
じゃがいも中 1 個  
無調整豆乳 500ml  
水 300ml  
コンソメキューブ 2 個  
塩こしょう少々  
バター10g  
黒こしょう少々



## 作り方

- 1 ベーコン、玉ねぎ、じゃがいもは、1cm 角程に切る。  
ブロッコリーは、沸騰したお湯で、1 分茹で、あらみじん切りにする。
- 2 鍋にバターを入れ、ベーコンを炒める。脂が出てきたら、むきあさり、玉ねぎ、じゃがいもを入れ、2～3 分炒める。
- 3 最後にブロッコリーを入れ、油がまわる程度炒めたら、水を入れ、野菜に火が通るまで煮る。
- 4 火が通ったら、コンソメキューブと無調整豆乳を入れる。  
沸騰させないように温めて、塩こしょうで味を調える。

## コツ・ポイント

豆乳は、分離してしまうので、沸騰させないようにしてください。