



3/13(水)

## 春のクラムチャウダー

(材料)

あさり

ベーコン

新玉ねぎ

新じゃがいも

春キャベツ

白ワイン

牛乳

小麦粉

バター

コンソメ

ブラックペッパー

パセリ

クラッカー

- ① あさは砂抜きして殻をこすり合わせて洗っておく。
- ② ベーコンは細切り、玉ねぎとじゃがいもは角切り、キャベツは小さめの角切りにする。
- ③ 鍋にバターを熱し、野菜を入れて炒める。
- ④ 透き通ってきたら小麦粉を加えて炒め、粉っぽさがなくなったら白ワインとアサリを加えてさっと合わせる。
- ⑤ 牛乳を少しずつ加え、コンソメを入れて混ぜ、煮る。
- ⑥ 味が足りなければ塩で味を調える。
- ⑦ ブラックペッパーとパセリを振る。クラッカーを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。