



コロンの刑事の好物

マンハッタン・
クラムチャウダー

トマトベースでさっぱりと仕上げるのがニューヨーク風。クラッカーを添えれば、立派な一食に。



● 材料 (4人分)

- アサリ(殻付き).....300^g
↳ 砂を吐かせておく
- 水.....2^{cup}
- ベーコン.....4枚
- 玉ネギ.....1個
- ジャガイモ.....2個
- トマト水煮缶(ホール).....1缶(約400^g)
↳ 果肉をつぶしておく
- 固形ブイヨン.....1個
- ローリエ.....1枚
- 塩、コショウ.....各少々
- サラダ油.....適量
- パセリのみじん切り、
クラッカー.....各適宜

おいしいe-POINT

具は、材料の記載順にいため合わせて。ベーコンの脂や玉ネギの甘みが出るよう、じっくりと。

● 作り方

- 1 鍋にアサリと分量の水を入れ、ヒーター中で加熱する。アサリの口が開いたらゆで汁をこし取り、アサリの身を取り出す。
- 2 ベーコンは1^{cm}幅に、玉ネギとジャガイモは皮をむいて1^{cm}角に切る。サラダ油を熱した鍋に入れていためた後(写真)、1のゆで汁、トマト缶、ブイヨン、ローリエを加え、ヒーター中で約15分煮込む。
- 3 2にアサリの身を加え混ぜ、器に分け入れる。パセリを散らし、食べる直前にクラッカーを砕き入れる。

玉ネギが透明になれば◎。IHなら時々混ぜるだけでOK

