



ラジオ沖縄『Yummy! ヤミー! うわさのキッチン』

■放送日時

月曜日～金曜日 午前9時00分～11時50分

OH! 魚インフォメーション 毎月 第4木曜日 午前11時20分～

島野菜のクラムチャウダー



寒い
季節には
これが
最高!!



パーソナリティ
稲嶺 貴子さん

●材料

- | | |
|---------------|---------------|
| ・あさり……………400g | ・牛乳……………1カップ |
| ・玉ねぎ……………1個 | ・バター……………40g |
| ・人参……………半分 | ・水……………700cc |
| ・ジャガイモ……………1個 | ・固形スープの素…1個 |
| ・島人参……………1本 | ・小麦粉……………大2 |
| ・つるむらさき | ・塩コショウ……………少々 |

●作り方

- ①あさりを分量の水で出汁をとる。開いたら身を出す。
- ②バターで玉ねぎ、人参、島人参を炒め、小麦粉を加えてさらに炒め、あさりの煮汁、スープの素、ジャガイモを加える。
- ④火が通ったら、あさりの身、湯がいたつるむらさき、牛乳を加えて、塩コショウで味を整えて出来上がり。

試食
コメント

絶品!簡単にできて、美味。子供にたべさせたい一品ですね!