

これこれ！まるでお出汁がコンソメ風

# 玉ねぎ麴のクラムチャウダー

材料（3人分）

あさり缶	1缶
ベーコン	30g
にんにく	1片
玉ねぎ	1/2個
じゃがいも	1個
にんじん	1/2個
ピーマン	1個
しめじ	1/2株
牛乳	200ml
薄力粉	大さじ2杯半
バター	20g
サラダ油	適量
玉ねぎ麴	大さじ3

※（作り方は裏面を参照してください）

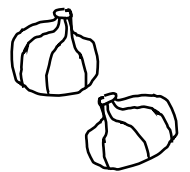
## 作り方

- ①アサリ缶は身と汁に分けておく。にんにくはみじん切りにし、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマンは1cm角に、しめじは石づきを取り、半分ほどの長さに切っておく。
- ②鍋にサラダ油、にんにくを入れて中火にかけ、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを加えて炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしてきたら小麦粉を加えて、全体に粉気がなくなるまで炒める。
- ④あさり缶の汁と水を合わせて400mlになるようにし、③の鍋に入れ、5〜6分煮る。
- ⑤ピーマン、あさり、牛乳、玉ねぎ麴を④に加え、塩、こしょう（分量外）で味を調える。ひと煮立ちしたら火を止めバターを加える。

Piping Hot  
Clam chowder

玉ねぎ麴

撮影料理 スタイリング／kumie ochi  
構成／naoki onishi

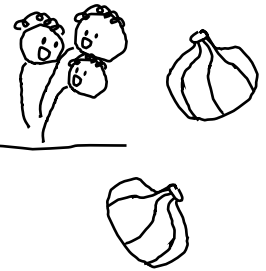




撮影料理 スタイリング / kumie ochi  
構成 / naoki onishi

洋風仕上げがらくらくでぎゅる

# 玉ねぎ麺



## 材料

玉ねぎ	300g
乾燥米(こし)	100g
塩	35g
水	80ml

## 作り方

1. 玉ねぎは適当な大きさに切り、フードプロセッサーでなめらかな状態にする。
2. ヨーグルトメーカーにすべての材料を入れ、温度60度で8時間加温する。
3. 出来上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で保存する。  
(ヨーグルトメーカーがない場合は、毎日1度かき混ぜ、5日ほど寝かせる。気温が高い時は冷蔵庫へ)

