

トマトベースのクラムチャウダー

使用商品 タバスコ®ブランド ホットケチャップ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

トマト味で仕上げるひと味違うクラムチャウダーです。ピリッと辛く後を引く美味しさです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
アサリ水煮缶	1缶	パセリ	少々
ベーコン	2枚		
玉ねぎ	1/2個		
にんじん	1/2本		
セロリ	1/2本		
じゃがいも(メイクイーン)	1個		
トマト缶(ホール)	1缶		
(A) ローリエ	1枚		
タイム(乾)	少々		
固形ブイヨン	1個		
水	4カップ		
ホットケチャップ	大さじ3		

作り方

- ①玉ねぎ・にんじん・セロリ・じゃがいもは5mm角に切る。
- ②ベーコンをみじん切りにし、鍋に入れてカリカリになるまで炒める。
- ③玉ねぎを②に入れベーコンから出たあぶらで炒める。
- ④玉ねぎが透き通ってきたらにんじん・セロリを加え炒める。
- ⑤さらにじゃがいも・ざく切りにしたトマト缶・(A)を入れ、煮立ったらアクを取り弱火で10分ほど煮る。
- ⑥⑤にアサリを缶汁ごと入れ、ホットケチャップを加え5分ほど煮る。
- ⑦器に盛ってみじん切りにしたパセリを散らして出来上がり。