

菊芋チャウダー



材料	菊芋	300 g
	玉ねぎ	小1/2個
	バター	5 g
	水	300ml
	シーフードミックス	100g
	牛乳	200ml
	白だし	大さじ2
	塩胡椒	少々
	小ねぎ	少々

- 作り方 1 菊芋は洗って皮をむき一口大に、玉ねぎはみじん切りにする
2 鍋にバターを溶かし玉ねぎを透き通るまで炒めて、更に菊芋を炒める
3 水を加えて強火にかけて沸騰したら中火で煮込む
4 菊芋が煮えたらへら、マッシャーなどでつぶす
5 シーフードミックスを加えて中火で火が通るまで加熱する
6 3分ほど煮込んだら牛乳、白だしを加え分離しないように沸騰直前まで温める
7 塩胡椒で味を調整仕上げに小ねぎの小口切りを散らす