

## 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 塩胡椒で味を調え仕上げに小ねぎの小口切りを散らす