



ほうれん草の和風 クラムチャウダー風スープ

冬のおいしいほうれん草でクリスマスレシピ

ほうれん草の和風クラムチャウダー風スープ

材 料 (2人分)

ほうれん草……1株(3cm幅)
ウィンナー……2本(1cm厚)
たまねぎ……1/2(乱切り)
にんじん……1/4本(1cm角)
あさり缶詰……………1缶
牛乳……………200cc
水……………100cc
バター……………15g
だしパック(中身)…小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用
塩こしょう……………少々

- 1 鍋にバターを入れてウィンナー・たまねぎ・にんじんを中火で炒める。
- 2 たまねぎがしんなりしてきたら、ほうれん草・あさりを入れ炒める。
- 3 水とだしパック(中身)を入れ、沸騰させてから弱火で具がやわらかくなるまで煮込む。
- 4 牛乳を入れ、塩こしょうで味を調えて、器に入れてできあがり♪

コ ツ ・ ポ イ ン ト

にんじんは電子レンジであたためた方が時短になります。
具材が柔らかくなるまで弱火で煮込むのがポイントです。