サカタのタネ

カリフラワー「オレンジ美星」のクラムチャウダー

アサリやベーコンの旨みをまとった「オレンジ美星」。
鮮やかなビタミンカラーも独特の食感もアクセントに!

材料（4人分）

アサリ（殻つき）…500g
タマネギ…1/2個（約100g）
ニンジン…1/3本（約100g）
カリフラワー（オレンジ美星）……150g
ベーコン（スライス）…50g
無塩バター……20g
水……500cc
ローリエ……1枚
牛乳……400cc
塩……小さじ1
こしょう……適宜
パセリ（飾り用）……適宜
〈ブールマニエ〉
無塩バター…10g
小麦粉……10g

下ごしらえ

海水とほぼ同じ濃度の塩水（約3%）を用意し、アサリを約1時間つけて砂出ししておく。
ブールマニエを作っておく。ボウルに常温に戻した無塩バターと小麦粉を入れ、よく混ぜる。

作り方

1. 砂出ししたアサリは貝同士をこすり合わせて水洗いし、ザルにあげておく。
2. タマネギ、ニンジンはそれぞれ1cm角に切る。カリフラワーは食べやすい大きさの小房に分ける。ベーコンは約5mm幅に切る。
3. フライパンに無塩バターを入れて火にかけ、(2)を入れて弱火で炒める。タマネギが透き通るようになったら火を止める。
4. 鍋に水500ccを入れて火にかけ、沸騰したらアサリを入れる。口が開いたら、いったん取り出しておく。
5. 同じ鍋に(3)とローリエを加えて15分程度煮込み、(4)のアサリを戻す。
6. (5)に牛乳を加えて沸かし、ブールマニエを溶かしながら少しずつ加えてとろみをつける。最後に塩、こしょうで味を調える。
7. 器に盛りつけ、みじん切りにしたパセリを飾る。

（料理：浅利素子）