

「栗っプチ」とアサリの クリーミーチャウダー

カボチャのレシピ



コクのある味わいが口いっぱいに広がる

材料 (4人分)

「栗っプチ」カボチャ	4個
アサリ(殻つき・砂を吐かせたもの)	20〜24個
白ワイン	1/2カップ
セロリの葉	適量
タマネギの芯の部分	少々
塩、コショウ	各適量
ベーコン	6枚
セロリ	1本
タマネギ	1/2個
バター	大さじ2
牛乳	1カップ
塩、コショウ、セロリの葉	各適量

作り方

- ①「栗っプチ」は1個ずつラップに包み、電子レンジで1個につき5〜6分加熱し、竹串がスッと通ったらあら熱をとります。上部を切ってスプーンでタネを取り除き、さらに皮目を少し残して果肉をきれいに取り出します。
- ②アサリは殻をこすり合わせてよく洗い、水気を切って鍋に入れます。Aを加え、ふたをして貝の口が開くまで蒸し煮にします。4個は飾り用に取り分け、残りは殻を取り除き、蒸し汁はこします。
- ③ベーコンは細切り、セロリとタマネギは粗みじんに切ります。
- ④鍋にバターを溶かして(3)をじっくりと炒め、全体にしんなりしたら(1)でくり抜いた「栗っプチ」の果肉を加え、全体に混ぜながら軽く炒めます。
- ⑤(4)の鍋に(2)のアサリの蒸し汁と水1カップを加え、塩、コショウで調味して中火で10分ほど煮込みます。牛乳を加えて弱火にし、さらに15分ほど煮ます。
- ⑥(5)がとろりとクリーミーになったら、(2)のアサリのむき身を加えて温め、塩味をととのえて(1)の「栗っプチ」の器に盛りつけ、殻つきのアサリとセロリの葉をあしらいます。

ワンポイント

「栗っプチ」をまるごと器に使います。ほかに「栗っプチ」を使ったポタージュやグラタンなどのメニューも「栗っプチ」の器に盛りつけて楽しみましょう。