

# 筍とベーコンのチャウダー



## ー材料（4人分）

ベーコン(ブロック)	80 g
タケノコ（水煮）	150 g
玉ねぎ	1/4個(約60 g)
コーン缶	1缶(120 g)
バター(無塩)	20 g
小麦粉	大さじ2
水	300ml
牛乳	300ml
コンソメ(顆粒)	小さじ1〜2(調整)
塩コショウ	適量
炒め用油	適量
あれば パセリみじん切り	適量

## ー作り方

- ① ベーコン・タケノコ・玉ねぎを1cm角に切る
- ② 鍋に油を入れ、玉ねぎを入れしんなりとなるまで5分程炒める。さらにベーコン・タケノコを入れ2〜3分程炒める
- ③ バターを入れ溶かしたら小麦粉を入れて粉っぽさがなくなるまで弱火〜中火で焦げないように炒める
- ④ 水をゆっくり注ぎながら木べらで混ぜ、沸騰したら、コーン・チキンコンソメ・牛乳を入れて10〜20分程煮込む
- ⑤ 仕上げに塩コショウで味を調え、好みでパセリのみじん切りを飾る
- ⑥ できあがり！