

牡蠣の豆乳チャウダー



調理時間
35分

かき混ぜ
ウイング

1. 牡蠣は下処理をして、小麦粉をまぶしておく
2. 鍋にバターを入れ、にんにく・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・セロリを入れる
3. かき混ぜウイングを取付け、「炒めモード」5分でスタート
4. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、水・コンソメ・塩・こしょうを入れる
5. 蓋をし「手動モード」20分・100℃で再スタート
6. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、豆乳と1.の牡蠣を入れる
7. 蓋をし「手動モード」10分・90℃で再スタート

《材料》 3~4人分

・牡蠣	300g
・ベーコン(粗みじん切り)	2枚
・玉ねぎ(粗みじん切り)	中1個
・にんじん(粗みじん切り)	中1/2本
・じゃがいも(粗みじん切り)	中1個
・セロリ(粗みじん切り)	1/2本
・にんにく(みじん切り)	1片
・豆乳	200ml
・水	200ml
・コンソメ	小さじ1
・バター	10g
・塩・こしょう	少々
・小麦粉	適量

