



# ガスで美味しくクッキング!

## 牡蠣とさつまいもの クラムチャウダー風 スープスパ

### 分量(1人分)

ベーコン	30g
玉ねぎ	20g
さつまいも	30g
牡蠣	4粒
生クリーム	40cc
牛乳	40cc
チキンコンソメ	15g
にんにく	5g
スパゲッティ	100g

### 作り方

ベーコンは、1センチ角に、玉ねぎは角切り、さつまいもは薄めのイチョウ切りにしておく

- 1 酒と水で牡蠣を一度蒸し臭みをとる。
- 2 オリーブオイルをひきベーコンを炒め色がついてきたら玉ねぎ、にんにくを入れ炒める。
- 3 玉ねぎが透明になってきたら、さつまいもを入れ炒める。
- 4 水180cc、チキンコンソメ、牛乳、生クリームを入れさつまいもに火を入れていく。
- 5 牡蠣と牡蠣を湯がいた出汁を少し入れて温める。
- 6 ゆがいたパスタを皿に盛り付け、パセリをふって完成。



こちらから作り方の動画をご覧いただけます。



濃厚なスープに牡蠣とさつまいもがよく合います!



お家でできる  
簡単イタリアンを  
ぜひ!

井上 恭輔 先生

フェリーチェバジル飯塚店 シェフ  
こち飯塚料理教室「イタリア」講師

## 余ったスープでアレンジレシピ!!

### クリームリゾット

#### 分量

水	50cc
ご飯	100g
粉チーズ	20g

#### 作り方

- 1 余ったスープにご飯、水を入れ煮込んでいく。
- 2 サラサラとした水分がなくなればチーズを入れて濃度を出す。
- 3 器に盛り付け、ブラックペッパー、パセリを飾り完成。

