



ズッキーニにあさりの旨味が染み込んだ、
優しいスープベジパスタ

ベジパスタクラムチャウダー

対応製品名 : ベジタブル スパイラルスライサー

使用部品 : ストレートチューブ、カッティングコーン (ローズ)

調理時間 : 20分

材料 (4人分)

ズッキーニ	4本 (正味600g)
にんにく	2片 (芽を取り、みじん切りにする)
玉ねぎ	1/2個 (粗みじん切りにする)
オリーブオイル	大さじ1
あさり	24個 (砂抜きしたもの)
白ワイン	大さじ4
水	500ml
牛乳	700ml
米粉	30g
塩	4g
ホワイトペッパー	適量

〈トッピング〉

黒こしょう	適量
-------	----

作り方

下準備 (製品で切る野菜)

- ズッキーニはストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

- 〔野菜を切る〕ズッキーニはストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切る。
- フライパンにオリーブオイルを入れ弱火で熱し、にんにくと、玉ねぎを炒め、あさり、白ワインを加え、アルコールを飛ばしたら水を入れ、あさりの口が開くまで煮込む。
- 2に牛乳を入れ、温まったら大さじ3をボウルに取り、米粉とよく合わせてからフライパンに戻す。塩、ホワイトペッパーで味をととのえる。
- 3に1を入れ、1〜2分煮る。器に盛り、黒こしょうをふる。