

## あさりのチャウダー

<材料 4人分>	【 作り方 】
じゃがいも 2個	*☆でホワイトソースを作っておく
人参 1/2本	①人参・玉ねぎを炒めて、柔らかくなったら
玉ねぎ 1/4本	ベーコンを入れてさらに炒める
ベーコン 2枚	②じゃがいもを入れて水を少し入れて煮る
あさり(水煮) 100g	③あさり・コーンクリーム缶を入れる
コーンクリーム缶 1缶	④コンソメを入れる
油 適量	⑤味がついたらホワイトソースを入れて
☆バター 60g	パセリを入れたら完成!
☆小麦粉 大さじ2	
☆牛乳 400ml	
固形コンソメ 1個	
パセリ 適量	

## スコーン

<材料 8個分>	【 作り方 】
☆小麦粉 200g	①☆をボウルでよく混ぜる
☆ベーキングパウダー 12g	②バターがボロボロになったら
☆砂糖 大さじ1/2	ビニール袋に入れる
☆有塩バター 100g	③牛乳を加える
牛乳 50cc	④ひとまとまりになったら
	冷蔵庫で寝かせる
	⑤固まったら三角に切っていく
	⑥オーブンで200℃・20分焼いたら
	完成!
	*お好みでメープルシロップや、
	チョコソースをかけても美味しいです