

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

ミニチャウダーパン

調理時間

40分

1個分

271kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ブロッコリー

+

使ったのはコレ!



ハウス
北海道チャウダー
「クラムチャウダー用」

ミニチャウダーパン

材料/8個分

ハウス 北海道チャウダー
「クラムチャウダー用」……1/2箱(72g)
シーフードミックス……………100g
玉ねぎ……………小1/2個(75g)
キャベツ……………1枚(50g)
バター……………10g
水……………100ml
牛乳……………400ml
にんじん……………4cm(30g)
ブロッコリー……………1/8個(30g)
プティフランスパン……………8個(400g)
ウイナーソーセージ……………2本(40g)
うずら卵(缶詰)(水煮)……………2個

作り方

- ①冷凍のシーフードミックスは解凍し、水分をよく切る。玉ねぎ、キャベツは1cmの角切りにする。
- ②トッピング用のにんじんは1cmの厚さの輪切りにしてゆで、星型でくり抜く。まわりの部分はみじん切りにする。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。ウイナーは半分に切りさっと炒める。うずらの卵は半分に切る。
- ③厚手の鍋にバターを熱し、①の玉ねぎ・キャベツを加え、しんなりするまで焦がさないように炒める。
- ④水・牛乳を加え、中火でかき混ぜながら加熱する。
- ⑤沸騰したら、弱火で2～3分煮込む。いったん火を止め、「ハウス 北海道チャウダー「クラムチャウダー用」」を割り入れて溶かし、①のシーフードミックス、②のみじん切りのにんじんを加えて、再び弱火で時々かき混ぜながら約5分煮込む。
- ⑥プティフランスパンの上部を切り、下の部分の中身を切りぬく。ここにチャウダーを注ぎ入れ、トッピングのウイナー、うずらの卵、シーフードミックスのえび、星型のにんじん、ブロッコリーを飾る。くり抜いたパンはバターやオリーブオイル(分量外)をかけてオーブントースターで焼き、チャウダーパンに添えて食べる。