

料理名		しょうなん 湘南サーフチャウダー	
材料名	数量(4人分)	作り方	
○湘南はまぐり	特大4個	① はまぐりを砂抜きしておく。	
② a		② aを小さく切り、にんにくをみじん切りにする。	
○まこもだけ	1本	③ バターでにんにくとaを炒め、小麦粉を入れ、塩・こしょうする。	
○湘南レッド	1個	④ 牛乳を入れ中火にし、沸いたらはまぐりを入れ、口が開いたらアクを取り、塩とうま味調味料、(分量外で砂糖少々)で味をととのえる。 仕上げに、パセリ、軽く炙ったたたみいわしを割り入れて完。	
○三浦キャベツ	100g		
○にんじん	100g		
○にんにく	2片	※小麦粉がダマにならないようにしっかり炒める。 小麦粉が入るとコゲやすいので気をつける。 スパテラでなべ底からよくかきまぜる。	
○湘南牛乳	1400ml		
バター	40g		
小麦粉	20g		
塩	適量		
うま味調味料	適量	備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について>	
こしょう	適量	県南部サーフエリアの食材を中心にレシピ立てしてみました。 仕上げのたたみいわしがアクセント。 サーフライダーとサーフチャウダーをかけています。	
○パセリ	少々		
○たたみいわし	少々		



○かながわ産食材です。