

## クラムチャウダー春巻き



### 材料

- ・春巻きの皮 10枚
- ・牛乳 500cc
- ・無塩バター 60g
- ・小麦粉 25g
- ・あさりむき身（冷凍） 150g
- ・塩こしょう、味の素 適量
- ・シメジ 1/2pc
- ・エリンギ 1/2pc
- ・まいたけ 1/2pc
- ・ベーコン 100g

### 作り方

- ①小麦粉を弱火で炒め温まったらバターを入れダマが出来ない様なじませる
- ②牛乳を50ccずつを目安に入れていきしっかりかき混ぜながらホワイトソースを作る
- ③あさりを水50ccで5分ほど中火にかけてた出汁ごとホワイトソースに加える
- ④きのこをベーコンとバターで炒めホワイトソースと混ぜ塩こしょう、味の素で味を整える
- ⑤冷ましたきのこホワイトソースを50gずつ春巻きの皮で巻き油で揚げて完成