

春きゃべつとあさりの酒蒸し



材料（4人分）

- 春きゃべつ…………… 1/2個
- あさり（砂抜き済み）…………… 300~400g
- 酒…………… 大さじ4
- にんにく…………… 1かけ
- オリーブオイル…………… 大さじ4
- 鷹の爪…………… 1個
- 塩…………… ひとつまみ

作り方

1. 春キャベツは、芯を切り落とし、食べやすい大きさにザク切りにします。（手で大きめにちぎっても味が染みやすくて良いです）
2. あさはら殻をこすり合わせるようにして水洗いし、ザルに上げます。
3. フライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにく、鷹の爪を入れ火にかけます。香りが出てきたらあさりを入れ少し炒める。一度あさを皿に上げキャベツを敷き詰め、その上にあさを広げて乗せます。
4. 酒を回し入れ、フタをして中火にかけます。
5. あさりの口が開いたら（3~5分程度）、フタを取り塩をひとつまみ回してお皿に盛って完成。

メモ欄

