

# 《 あさりのワイン蒸し 》



## 材料 <2人前>

- |                    |      |         |     |
|--------------------|------|---------|-----|
| • あさり(殻付き)         | 200g | • にんにく  | 1片  |
| • 白ワイン<br>(料理酒でも可) | 90cc | • あさつき  | 適量  |
| • オリーブオイル          | 小さじ1 | • パセリ   | 適量  |
|                    |      | • 無塩バター | 10g |

## 作り方

1. あさりは砂出し・塩抜きをして、流水でよく洗う。  
にんにくはみじん切りにしておく。
2. フライパンにオリーブオイルを温め、にんにくを入れる。  
香りがたったらあさり、あさつきを入れる。
3. 白ワインを加え、強火にかけ、煮立ったら中火にして  
5分ほど蒸す。
4. 口が開いたら、バターを加え、パセリを飾れば出来上がり。