

## キャベツとアサリの酒蒸し

合計加熱調理時間 約 **10**分

[1人分：144kcal/ 食塩相当量：2.2 g]

キャベツの甘みとアサリの旨みたっぷりの酒蒸し。  
かくし味のバターでより風味豊かに。



## 材料 (8人分)

キャベツ (ざく切り)	1200g
アサリ：殻付	1000g
ニンニク (薄切り)	4かけ
<材料a>	
日本酒	150cc
しょうゆ	50cc
サラダ油	大さじ2
バター	40g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

8人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	10分	100℃	-

## 作り方

- 65mmのホテルパン1枚にアサリ、キャベツを入れて、<材料a>を加える。フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
- バターを加え、混ぜ合わせる。

**調理ポイント** ◆アサリの大きさにより加熱時間を調節すること。