

アサリの酒蒸し

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：29kcal／食塩相当量：1.7g]

ふっくらとみずみずしい食感と味わい深い透き通ったスープ。砂抜き時のひと工夫で旨みをさらに引き出します。



材料 (12人分)

アサリ	1500g
<材料a>	
水	1200cc
ハチミツ	1滴
塩	4g
日本酒	70cc

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

下ごしらえ

- ・アサリは半日～1日、材料Aに浸し、砂抜きしておく。

作り方

1. 砂抜きしたアサリを水道水でよく洗う。
2. 65mmのホテルパン2枚に1を並べて、日本酒を振りかけてフタをし【設定1】で予熱後、加熱する。



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。
- ◆砂抜きするときに少量の蜂蜜を入れることで旨味が増す。
- ◆加熱終了後にあさがりが開いていなければ、追加で加熱すること。
- ◆日本酒を白ワインに変えれば、洋風に仕上がる。