



「春キャベツとアサリの酒蒸し」



キャベツ 1/2 個を食べやすい大きさに手でちぎる。

アサリの殻と殻をこすり合わせしっかり洗い、鍋に入れて、水、酒を加えてふたをし、強火で1~2分蒸し煮する。

アサリの口が開いてきたら火からおろし、アサリを取り出す。

同じ鍋にキャベツを詰めて、生姜千切り1片を散らして、ふたをして2分ほど強火にかける。

キャベツのかさが減り、色鮮やかになったらアサリを戻し、醤油を加えて全体を混ぜ合わせ、塩で味を整えたら出来上がり。

* 春キャベツの風味を活かすためあえて

にんにくは加えていません。

* ミニトマトを加えても美味しく、さらに鮮やかになります。

* 用意したアサリの量で水や調味料は調整してください



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880