

食材2つだけ!

アサリ

×

春雨



調理時間

10分

アサリの旨みが春雨にギュッと

アサリと春雨の中華蒸し

材料 (2人分)

アサリ(砂抜きしたもの)

..... 15粒程度

春雨 50g

小ねぎ(あれば) 2本

○にんにく 1片

○酒 大さじ2

○オイスターソース 小さじ1

○唐辛子(輪切り) 少々

ごま油 小さじ1

1 材料を切る

にんにくを薄切りにする。小ねぎは小口切りにする。春雨はハサミで5cmに切る。

2 蒸す

フライパンに水150ml(分量外)と○、アサリ、春雨を入れて蓋をし、3分煮る。

3 仕上げ

皿に盛り付けて小ねぎを散らし、ごま油を回しかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索