

IH調理 あさりの酒蒸し



作り方

1. あさりは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合わせよく洗い水気をきっておく。
2. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」
「**130℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
3. 表示部に「**適温**」が表示されたら、あさりと酒を入れふたをする。
4. 貝の口が全部開いたら万能ねぎを入れ約1分加熱する。

適温調理

焼き物

設定温度の目安
130℃

材料（作りやすい分量）

あさり（殻つき）	400g
酒	50mL
万能ねぎ（小口切り）	6本