

あさりのクッキングみそ蒸し



<材料>

あさり 400 g しめじ 100 g パプリカ (黄) 1/2 個 ニラ 20 g
酒 200 cc バター 20 g

≪調味料≫

「上高地クッキングみそ」 60 g

【作り方】

- ① しめじは石づきを取って小房に分ける。
- ② パプリカ (黄) は種をとって細切りにする。
- ③ ニラは3等分に切る。
- ④ あさりは砂出しをしておく。殻を両手でこすり合わせて水洗いする。
- ⑤ フライパンにあさりと酒を入れ、フタをして中火で1～2分蒸し煮にする。
- ⑥ あさりの口が開いたら、「上高地クッキングみそ」としめじ、パプリカ、ニラを加えてサッと火を通す。
- ⑦ バターを加えて火を止めて溶かす。