

# 【最優秀賞】 香辛子とアサリの香辛子ウォッカ蒸し

## 【材 料】※1人前

アサリ 150g

お好きなきのこ 60g

香辛子 3個

水菜 10g

香辛子ウォッカ 大さじ1

オリーブオイル 大さじ2

ニンニク 半かけ

コンソメ 小さじ1/2

塩コショウ 適量



バケット 3枚

ニンニクバター 適量

レモン 1カット

## 【下ごしらえ】

1. 香辛子をウォッカに漬け込む（香辛子ウォッカ）

## 【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルをしき、弱火でニンニクを炒め、きのこに火を通す。
2. 香辛子を全て輪切りにし、そのうちの半分を加える。
3. 香辛子の香りが出たらアサリを入れて中火にする。
4. 蓋をして2分程度蒸らす。
5. アサリの殻が開いたら塩コショウ・コンソメで味を整える
6. 残りの香辛子を投入する。
7. バケットにニンニクバターを塗って表面が軽く焼けるまでオーブンに入れる。
8. 水菜、レモンと共に皿に盛り付ける。