

# あさりと彩り野菜の和風蒸し



## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
あさり(殻つき)	200g		
キャベツ	200g		
ミニトマト	100g		
スナップエンドウ	60g		
匠味白だし	30g		

## 作り方

- ①キャベツは食べやすい大きさに切る。ミニトマトはへたを取り、スナップエンドウはへた・筋を取る。
- ②フライパンにあさりを入れて①を上のにのせ、匠味白だしをかける。
- ③②を火にかけて沸騰したら蓋をし、3分程度蒸し焼きにする。
- ④あさが開いたら皿に盛り付けて出来上がり。

## 料理特徴

匠味白だしのバランスよいだし感にあさりの旨みが加わった、旨み豊かな一品です。上品な色の白だしで、野菜の彩りよく仕上がります。