

あさりのレモングラス蒸し



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
あさり	400g		
レモングラス(乾燥)	1g		
生姜	10g		
にんにく	10g		
赤唐辛子	1本		
ナンプラー	15g		
酒	80ml		
砂糖	5g		

料理特徴

ナンプラーはレモングラスとの相性も抜群です。生姜とにんにくの香味野菜に爽やかなレモングラスが香る風味豊かな一品です。

作り方

- ①あさりは砂抜きしてよく洗う。生姜・にんにくは薄切り、赤唐辛子は半分に切って種を取る。
- ②フライパンに材料を全て入れて火にかけ、蓋をして煮立たせる。
- ③煮立ったら中火にして2～3分加熱し、あさりが開いたら器に盛りつけて出来上がり。