

## 4/23 (金) 親切なあさりバター (オイさん)

(材料1人分)

- { 殻付きあさり：200g
- { 水：200ml
- ニラ：1束(120g)
- A { おろしにんにく：1かけ分
- A { おろし生姜：1かけ分
- バター：15g
- 薄口醤油：小さじ1
- (あさりスープ)
- アサリのゆで汁：適量
- 塩・こしょう：各少々
- 水菜やとろろなど：お好みで各少々

- ① あさりは砂抜きして、ニラは根元まで刻む。
- ② 鍋に①のあさりを入れ、水をひたひた(200ml程度)注いで火にかけ、あさりの口が開いたら火を止めて、粗熱を取る。
- ③ ②の鍋をザルでこし、あさりと煮汁に分けて、あさりの身を殻からはずす。残った煮汁はスープ用にとっておく。
- ④ 蓋付きの鍋に、①のニラを入れて、③のあさを散らし、バターをのせて、Aを入れ、蓋をして、1~2分蒸し焼きにする。
- ⑤ ④の鍋に、薄口醤油をたらし、軽く混ぜ合わせて、器に盛る。
- ⑥ ③のスープを再び火にかけ、塩・こしょうで味を調べて器に盛り、刻んだ水菜と、とろろなどお好みでのせる。