

キャベツとあさりのワイン蒸し

材料

キャベツ	4～5枚 (200g)
あさり (殻付き)	10個
ベーコン	2枚
オリーブ油	大さじ1/2
にんにく	1かけ
塩	ひとつまみ
A こしょう	少々
白ワイン	大さじ3

作り方

- ①あさり・・・こすり洗いして、塩水につけておく
キャベツ・・・食べやすい大きさに切る
ベーコン・・・短冊切り
にんにく・・・みじんぎり
- ②鍋にオリーブ油とにんにくを入れて火にかけて、香りがたったら、キャベツ、ベーコン、あさりの順に加え、Aをふる
- ③ふたをして中火で、殻が開くまで約5分蒸す。

