ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

あさりと豚肉の旨味を吸った春雨が最高♪

あさりと豚肉のアジアン風蒸し鍋

調理時間
15分
1人分
447kcal



秋の旬食材



Vマーク ぶなしめじ


あさり

＋

使ったのはコレ!



ヤマキ
割烹白だし
500ml

つくり方動画を配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



あさりと豚肉のアジアン風蒸し鍋

材料/2人分

しょうが……1かけ
Vマーク ぶなしめじ……1パック
豚バラ(しゃぶしゃぶ用)……120g
あさり……200g
春雨……40g
パクチー……適量
ライム(櫛形カット)……2個
チリフレーク……少々
Ⓐ
- 水……100ml
- ヤマキ 割烹白だし……大さじ3
- ナンプラー……大さじ1
- 酒……大さじ1

Ⓑ
- 黒こしょう……少々
- ごま油……大さじ1

作り方

①Vマーク ぶなしめじは根本をおとしほぐす、しょうがは千切りに、豚バラは5㎝幅に切る。

②鍋に①、あさり、春雨を並べる。

③②にⒶをそそぎ、蓋をして中火で5分蒸し焼きにする。

④あさりの口が開き、豚肉に火が通ったら、Ⓑを加え、パクチー、ライム、チリフレークをのせて完成。