# アサリのクッパ



調理時間　約45分
カロリー　224kcal(1人分)

## 材料　(4人分)

| | |
|---|---|
| 米 | 1合 |
| アサリ(殻つき) | 300g |
| キムチ | 100g |
| 生椎茸 | 3個 |
| ネギ | 1/2本 |
| (A) | |
| 水 | 1l |
| 鶏がらスープの素 | 大さじ1/2 |
| 酒 | 大さじ2 |
| おろしニンニク | 小さじ1/2 |
| 醤油 | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| 卵 | 1個 |
| 万能ネギ | 2本 |

## 作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切る。
2. アサリは砂出しをして、こすり洗いをする。キムチは一口大に切り、生椎茸は薄切り、ネギはななめ薄切りにする。
3. ダッチオーブンに(1)、(2)、Aを入れて蓋をし、グリルに入れる。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱し、溶き卵を加え混ぜ、蓋をしてさらに5分余熱する。
5. かき混ぜて器によそい、小口切りにした万能ネギを散らす。

アサリの風味が広がる、カラダの芯から温まるご飯です。