

カキのワイン蒸し



調理時間

約20分

カロリー

35kcal

材料

(2人分)

カキ	4個
白ワイン	大さじ2
ローリエ	1枚

作り方

- 1 ココットダッチオーブンにカキを並べる。
- 2 (1)に白ワインとローリエを加え、蓋をしてグリルに入れる。
- 3 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。

白ワインで身がふっくら！カキの旨みが引き立つシンプル料理です。