

アサリのアジア焼き

**調理時間**

20分

カロリー

188kcal

材料

(2人分)

アサリ	1kg
パクチー	5本
赤唐辛子	2本
ニンニク	1片
レモングラス	1本
(A)	
酒	大さじ4
ナンプラー	少々
醤油	少々

作り方

- 1 アサリは塩をまぶして、よくこすり洗いする。
- 2 パクチーはざく切りに、赤唐辛子は2つに切って種を出し、ニンニクは薄切りに切っておく。
あればレモングラスも斜め切りにしておく。
- 3 ココットダッチオーブンに(1)と(2)と(A)を入れて蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「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。