

アサリときのこのワイン蒸し



2人分

あさり 300g
きのこ（できるだけたくさん種類を） 500g
にんにく 2片
白ワイン 1cup
バター 大さじ1~
塩コショウ 適量
ローズマリー あれば少々

- 1) アサリはよく洗う。
にんにくはスライス、きのこは適当にほぐしておく。
- 2) フライパンにバターとにんにくを入れて火にかけ、香りが出てきたらきのこをさっと炒め、アサリ、ワイン、ローズマリーを入れてアサリが開くまでふたをして蒸す。
- 3) 塩コショウで調味する。
仕上げにパセリなどあれば彩りがよくなります。