

あさりのワイン蒸し



ジョン ドレーク
ソーヴィニヨン・ブラン
John Drake Sauvignon Blanc
NEW ZEALAND 
750ml

フレッシュなハーブのアロマ、
熟したグアバとパッションフ
ルーツのフレーヴァーをもち、
完璧なバランスのワインです。

材料 (4人分)

- ・あさり 200g
- ・白ワイン 100g
- ・アスパラガス 2本
- ・イタリアンパセリ 2本
- ・ミニトマト 8個
- ・オリーブオイル 適量
- ・にんにく 1/2かけ
- ・塩・こしょう 少々



【作り方】

- (1) あさりは砂抜きする。
- (2) にんにくはみじん切りにする。アスパラガスは斜め切りにしてゆでる。
- (3) フライパンにオリーブオイル、にんにくを熱して香りが出たらあさり、ミニトマト、白ワインを注いで強火であさりの口が開くまで加熱する。
- (4) 皿に(3)を盛付けて、アスパラガスを添え、こしょうをふってイタリアンパセリを飾る。