



## 博多西濱屋のお薦め【あさり蒸し】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、ふっくら美味しい【あさり蒸し】を作ってみましょう。

### 【材 料】

- ・あさり（砂を出しておきます）…500g
- ・博多あごだし（標準だし）…200cc
- ・日本酒…200cc
- ・きざみ葱…少々

### 【作り方】

- 1.あさは殻のままよく洗っておきます。  
フライパンに出汁を入れ沸かします。  
そこに殻のままのあさりを入れて強火にします。  
次に酒を入れ蓋をして弱火にします。
- 2.泡がポコポコ出てきたら火を止めます。  
蓋をしたまま余熱で蒸します。  
口が開いたのを確認して器に汁と一緒に盛り付け、きざみ小葱を振り掛けたら完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

# どんな料理にも使えます