



作り方

- 1** 鍋に水とあさりを入れ火にかけアクをしっかり取る。
- 2** クッキングペーパーを敷いたザルで①をこす。
- 3** アスパラガスのがくを取り除き、茎の部分の皮もそいで半分に切っておく。
- 4** 湯の量に対し1%の塩を入れ③をゆで、水にさらす。
- 5** 小エビは半分に切り、背わたを除く。
- 6** ほたての硬い部分は取って、半分の輪切りにしておく。
- 7** マッシュルームは4分割に切る。
- 8** アスパラガスは穂先以外を1.5cmの長さに切る。
- 9** ボウルに卵、生クリーム、あさりのだし(100ml)を加えて混ぜる。
- 10** 器に切った食材とあさり、おたま2杯分の卵液を入れる。
- 11** 蒸し器に⑨を置き、まきすとクッキングペーパーをのせ、ふたをして中強火で5分、ふたをすかして中弱火で5~10分蒸す。
- 12** 残りのあさりのだし(50ml)を熱し、塩こしょう、水で溶いたコーンスターチでとろみをつける。
- 13** 最後に⑫をかけ、アスパラガスの穂先を飾れば完成。

