

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2018年3月18日(日)開催



アサリのみそスープ



※写真はイメージです。



材料(4人分)

- ・アサリ……………230g
- ・BOSCOエキストラバージンオリーブオイル …… 大さじ1
- ・酒 …………… 大さじ2
- ・水 …………… 3カップ
- ・みそ…………… 大さじ2
- ・BOSCOエキストラバージンオリーブオイル …… 少々



作り方

- ①アサリは洗って砂抜きにしておく。
- ②鍋にBOSCOエキストラバージンオリーブオイルを熱してアサリを入れさっと炒めて、酒を回し入れて蓋をしてアサリの口が開くまで蒸し煮する。
- ③②に水をいれ沸騰したら、火をとめみそを入れて溶かし、再度火をつけ、一煮立ちしたら火をとめる。
- ④器にいれてから、BOSCOエキストラバージンオリーブオイルを垂らす。

このレシピで
使用したのは
コレ!



BOSCO
エキストラ
バージン
オリーブオイル

