アサリのクッパ



調理時間　約45分
カロリー　224kcal(1人分)

材料　(4人分)

米	1合
アサリ(殻つき)	300g
キムチ	100g
生椎茸	3個
ネギ	1/2本
(A)	
水	1l
鶏がらスープの素	大さじ1/2
酒	大さじ2
おろしニンニク	小さじ1/2
醤油	大さじ1
塩	小さじ1/4
卵	1個
万能ネギ	2本

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切る。
2. アサリは砂出しをして、こすり洗いをする。キムチは一口大に切り、生椎茸は薄切り、ネギはななめ薄切りにする。
3. ダッチオーブンに(1)、(2)、Aを入れて蓋をし、グリルに入れる。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱し、溶き卵を加え混ぜ、蓋をしてさらに5分余熱する。
5. かき混ぜて器によそい、小口切りにした万能ネギを散らす。

アサリの風味が広がる、カラダの芯から温まるご飯です。