カキのワイン蒸し



調理時間	約20分
カロリー	35kcal

材料	(2人分)
カキ	4個
白ワイン	大さじ2
ローリエ	1枚

作り方

1. ココットダッチオーブンにカキを並べる。
2. (1)に白ワインとローリエを加え、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。

白ワインで身がふっくら！カキの旨みが引き立つシンプル料理です。