アサリのアジア焼き



調理時間	20分
カロリー	188kcal

材料	(2人分)
アサリ	1kg
パクチー	5本
赤唐辛子	2本
ニンニク	1片
レモングラス	1本
(A)	
酒	大さじ4
ナンプラー	少々
醤油	少々

作り方

1. アサリは塩をまぶして、よくこすり洗いする。
2. パクチーはざく切りに、赤唐辛子は２つに切って種を出し、ニンニクは薄切りに切っておく。あればレモングラスも斜め切りにしておく。
3. ココットダッチオーブンに(1)と(2)と(A)を入れて蓋をしてグリルに入れる。
4. 「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。