

## ここがポイント！



薬味をたっぷりのせるのがコツ。お酒が欲しくなる一品です。薬味をのせながらスープと一緒にどうぞ。

## 材料 2人前

アサリ	400g
ショウガ	1かけ
ネギ	1/2本
麵つゆ	大さじ1.5
ごま油	大さじ1弱

## 作り方

1. アサリは殻を擦りながらよく洗い、深めの耐熱皿に入れる。
2. ①に千切りにしたショウガとネギをのせ、調味料をかける。
3. ②にラップをかけてレンジに入れ5分ほど加熱する。アサリが開けば出来上がり。(加熱時間はレンジにより異なりますので、加減して下さい。)

## 私の工夫