



Riso con vongole e capperi

あさりとケッパーの炊き込みご飯

【材料】5~6人分



米	2合
あさり	40粒
あさり蒸し煮用水	1合
米を炊く時の水	あさり蒸し煮汁とあわせて合計2合
塩漬けケッパー (仕上げ)	15粒
アサクラ EVO	適宜

※EVOはエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.49 より

【つくり方】※密閉できる鍋または炊飯器を用意

- 1) あさりはよく洗って塩水で砂抜きしておく
- 2) 米は洗ってざるにあげて30分以上おく（または1合の水で浸水しておく）
- 3) フライパンにあさりを入れ水1合を入れて蓋をし火をつける（中火）
- 4) 沸騰したら3~4分で殻が開いたらざるにとり、汁とあさりに分ける
- 5) 冷めたらあさりの身を殻から全部外す
- 6) 塩漬けケッパーは塩抜きせずにそのまま粗く刻み鍋に入れる
※動画ではケッパーを20粒と言っていますが15粒が妥当
- 7) 鍋に米、あさりの汁と合わせて2合の水を入れケッパーも入れて火をつけ中火にする
※ここでむき身のあさりと一緒に入れてもOK
(中火とは/鍋の底に火が触れるぐらいの中火) ※炊飯器の場合は普通に炊く
- 8) 沸騰したら蓋をして極弱火で8分炊く
- 9) 8分経ったら蓋を開けずに10分蒸らす
- 10) 蓋を開けあさりのむき身も加えてしゃもじでよく混ぜる
- 11) 茶碗に盛り EVOを上からかけていただく