

アワビのガーリックバター蒸し



材料／2人分

- アワビ・・・・・・・・・・2個
- 塩（洗う用）・・・・小さじ1
- ナス・・・・・・・・・・1/3本
- Aにんにくチューブ・小さじ1
- Aバター・・・・・・・・・・10g
- Aしょうゆ・・・・・・・・・・小さじ1/2

作り方

- ①アワビは塩をすりこんで、水洗いをして汚れを取る。
殻から外し、身と肝を分ける。
- ②アワビの身は薄切りにする。
ナスは薄切りにして殻の中に詰められる大きさにしておく。
- ③アワビの肝を刻み、Aと混ぜ合わせてソースを作る。
- ④殻の中にナスをしいて、アワビを並べる。
ソースをかけラップをし、1個ずつ600wの電子レンジで2分加熱する。