

GABAN®

ムール貝のハーブワイン蒸し



ハーブが香る、女性に人気の魚介料理も味付けはシーズニングだけと簡単です！
短時間で豪華な見た目と本格的な味を実現できます！

材料（4人分）

ムール貝…500g

ミニトマト…4～5個

白ワイン…50ml

無塩バター…15g

GABAN® ハーブチキンシーズニング…3g

レシピ（所要時間：10分※）

- ① ムール貝は洗って足糸を取っておく。
- ② フライパンにバター、白ワイン、ハーブチキンシーズニング、ムール貝を入れ強火にかけ蓋をする。
- ③ 途中で上下を返し、ミニトマトも加えて貝の口が開くまで蒸し焼きにする。

※ムール貝を掃除する時間は含みません。