

あん肝の酒蒸し



【材料】

あんきも 200g
酒 100ml



作り方



あん肝を酒で洗い、すじと血の塊を取り除く



ラップで形を整えてぴっちり巻き、両端をくるくるひねる



予熱をしておいたスチコン【スチーム90℃、15分】で加熱する



ブザーが鳴り、粗熱が取れたら冷蔵庫でしっかりと冷やす

ねぎ、もみじおろし、ポン酢などで盛り付けをする



出来上がり！