

# あさりの味噌汁

和食

## 材料 (2人分)

あさり 150~200gぐらい  
味噌 大さじ1.5  
青ねぎ 適量



## 作り方

1. あさりは殻をこすりあわせてよく洗い、塩水に1~2時間ぐらいつけておく。青ねぎは小口切りに。
2. 鍋にあさりと水350~400ccを入れて沸騰直前まで強火で、そのあとは、弱火にしてあくをとる。
3. 小さいボウルに味噌を入れ煮汁でのばして、鍋に加えませる。
4. 器に味噌汁を入れ、青ねぎを散らす。

**×E**・冷凍したあさりを使う場合は水からではなく熱湯のなかに入れます。

所要時間 10分  
主な調理器具 鍋