

## あさりのお吸い物

### 材料 (2人分)

あさり	8個
かいわれ	適量
だし汁	400cc
酒	大さじ2
薄口しょうゆ	小さじ1/2
塩	少々



### 作り方

1. あさりは塩水に入れ砂抜きをしておく。
2. かいわれは根を切り落とし、食べやすい大きさに切り水にさらしておく。  
  
鍋にだし汁、あさりを入れて強火にかけ、沸騰したら中火にしてアクをる。
3. 弱火にし酒を加えて、あさりの口が開いたらお椀に取り出し薄口しょうゆを入れ、味が薄かったら塩少々を加える。
4. 器によそい、かいわれを添える。

所要時間 15分

主な調理器具 鍋