

はまぐりのお吸い物

材料 (2人分)

はまぐり(砂出ししたもの)	4個
水	400cc
昆布(5cm角)	1枚
酒	大さじ2
薄口しょうゆ	小さじ1/2
塩	少々
三つ葉	1~2本ぐらい



作り方

1. キッチンペーパーで、昆布を軽くふく。
三つ葉は、2~3mm幅に刻んでおく。
はまぐりは、殻どうしを軽くこすり合わせて洗う。
2. 鍋に水、はまぐり、昆布を入れて中火にかけ、
昆布を煮立つ直前に取り出して、アクを取る。
3. 酒を加えて弱火にし、はまぐ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、刻んだ三つ葉を散らす。

所要時間
主な調理器具

15分
鍋