

料理名 カキのみそ焼き

材料 (2人分)

- カキむき身…200g
- だし昆布…1枚 (5×10cmほど)
- 田舎みそ…大さじ2
- みりん…大さじ1
- 小口ネギ…適宜
- 七味唐辛子…適宜
- 日本酒…200ml+適宜
- 塩…小さじ1/2
- しょうゆ…小さじ1/2
- ショウガスライス (皮付き) …2枚



作り方

- (1) カキはよく水洗いし汚れを落とし、水気を切っておく。
- (2) 小鍋に日本酒を沸かしアルコールを飛ばし、ショウガ、塩、しょうゆ、カキを入れ、強火で2分ほど煎(い)り煮する。
- (3) だし昆布に日本酒を振りかけ、ふやかしてから布巾でよく拭いておく。
- (4) ボウルに田舎みそ、みりんを入れ混ぜ合わせ、(3)のだし昆布に塗る。
- (5) みそを塗った昆布に酒で煎ったカキを並べ、アルミホイルの上へのせ、オーブントースターで6分ほど焼き、みそを軽く焦がす。
- (6) 焼き上がったら器に盛り付け、小口ネギと七味唐辛子をかけ出来上がり。