

料理名 カキの酒煎り

材料 (2人分)

- カキむき身…200g (生食用)
- 日本酒…200ml
- 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
- 小口ネギ…適宜
- 七味唐辛子…適宜



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) 器にカキを盛り付け小口ネギをのせ、七味唐辛子を振り出来上がり。