

カキの酒煮



～材料（2人分）～

カキ…200g

日本酒…200ml

塩…2g

しょうゆ…小さじ 1/2

シヨウガ（皮付きのまま薄切りにしたもの）…1枚

長ネギ（小口切りにする）…1本

七味唐辛子…適宜

～作り方～

- (1) 鍋に日本酒を入れアルコールを飛ばし、塩、しょうゆ、シヨウガを入れる。
- (2) カキを水洗いし、しっかりと水気をふき取り(1)の鍋に入れ、中火にかける。
- (3) 鍋を揺すりながらカキがふっくらするまで火を通す(3～5分程度)。
- (4) (3)を器に盛り付け、長ネギと七味唐辛子をあしらい出来上がり。