

RECIPE



今月のレシピ（12月12日更新）

「かき鍋」

「平野寿将の洒落て肴」（ブティック社：入手困難） 48～49P

ぷりぷりとした新鮮なかきで

■材料・3人分

かき（生食用）：20個

長ねぎ：3本

生しいたけ：5枚

柚子：少々

万能ねぎ：少々

煮汁

だし：2カップ

白みそ：350g

酒：1/4カップ

味醂：1/4カップ

薄口しょうゆ：小さじ1

■作り方

- (1) かきはざるに入れ、塩水でふり洗いして身を引きしめる。
- (2) ねぎは根元を切り落とし、1cm幅の斜め切りにする。万能ねぎは3cm長さのごく細かいせん切りにする。生しいたけは石づきを切り落とし、2つくらいに切る。
- (3) 鍋にだしを煮立て白みそを溶き、ほかの調味料も加えて、ねぎとしいたけを煮る。
- (4) ねぎの上にかきを並べながら入れ、さっと火が通ったら、柚子の皮、万能ねぎを加えて食べる。