

蛤の潮汁



汁物

材料名（4人分）g

- ・ 蛤（殻付） 12個位
- ・ 大根 2cm位
- ・ 長ねぎ 3cm位
- ・ えのき 1/20パック
- ・ 乾燥わかめ 1g
- ・ だし汁 720ml
（昆布・かつお）
- ・ 薄口醤油 小さじ1
- ・ 塩 小さじ1/3

作り方

蛤は塩抜きし、こすり洗いする
大根は千切り、長ねぎは小口切り、えのきは1/3にカット、わかめは水戻ししておく。

だし汁の中に大根を入れ、火が通るまで煮る
火が通ったら、蛤を入れ、殻が開くまで中火にかける
殻が開いたらアクを取る

薄口醤油、シママースで味を整え、えのきたけ、わかめを入れ、さっと火をとおしたら火を止める。
長ねぎを加え、出来上がり

