

ホタテご飯

陸奥湾の貝柱を使った、
ぜいたくなだし汁



材料

ホタテ貝柱
まいたけ
みつ葉
お米 2合
しょうゆ 少々
みりん 少々
塩 少々
酒 少々
砂糖 少々

作り方

貝柱を一晩水でもどします
お米をといで水を切っておきます
汁を使って味付けをします
しょうゆ少々、みりん少々、塩少々、酒
少々、まいたけ、ホタテの貝柱を汁に入
れ鍋に入れて煮ます
煮た汁の貝をきって、汁でご飯を炊く
貝とみつ葉をまぜてできあがり

ポイント

おこげができるように炊くと香ばしい香りが
まします
貝をいろいろ入れるよりもシンプルな方が
あっていると思います
ホタテの貝柱はくだけでパラパラになってい
るものを使うと少し安くなりますよ