

赤田ちづ子さんの稚貝を上手に使ったミラクルほたて



材料（りんご味）

ほたての稚貝
りんごジュース
りんごすったもの
レモン汁
塩少々



作り方

ホタテの稚貝を水を入れないで鍋に入れて火をつける
貝があいたら貝柱をとって、黒いうろを取り除く
貝柱に味付けをして、一日おく
りんご味の場合はりんごジュース、りんごのすったもの、
レモン汁がつけ汁になります
つけおきした貝柱を網に入れて4日から5日乾燥させる
いろんなつけ汁につけて今回は7色のホタテを作りました



コメント

りんご味、はちみつ味、キムチ味、焼きそば味、お茶味、カレー味、黒ごま味をつくってみました。ほたては味が淡白でやさしくて、味付けすると素直に味が出ます。だし汁に、たとえばお弁当などについてくるあまった子袋の中身を加えます。そして足りない調味料を味見しながら入れていきます。そうするとあまったものも無駄にせず、活用でき、おもしろい味ができるといわけです。私としては30種類くらい考えて、試行錯誤して作ってみたなかで、おすすめできる7品を今回紹介いたしました。まだまだ新作を企画中です。