

## ●牡蠣の土手鍋 (4人分)

《材料》

生牡蠣	300g
ネギ	二本
春菊	一束
大根	1/4個
味噌	大さじ6〜8
昆布出汁	1600cc
酒、みりん	好みで少々

- ① 牡蠣は、塩水で振り洗いをしておく。
- ② 土鍋のふちに味噌を塗りつけておく。(左の写真参照)
- ③ 鍋の底に短冊に切った大根を敷き、出汁を味噌の下まで張る。(酒を加えても美味)
- ④ 鍋に火をかけ、汁が温まって味噌が溶け出してきたところで、牡蠣や野菜を入れて、汁ごと味わう。味が濃くなってきたら、昆布だしを加える。



通常の牡蠣の土手焼きのレシピは、砂糖やみりんなどで甘めに味付けするようですが、今回は吟醸味噌のみの味付けです。のどの渇かない優しい味わいでした。

