



牡蠣の土手鍋

鍋のふちで味噌を少し焦がすのがポイントです。香ばしい香りが食欲をそそります。

材料（2人前）

牡蠣(むき身 生食用) 10個(中サイズ)

片栗粉 大さじ2

塩 適量

白ネギ 1本

合わせ味噌 80g(お好みのもの)

万能だしジュレ 1個

水 300cc

みりん 大さじ1

作り方

- 1 牡蠣の下処理をする。
- 2 ねぎを斜めに薄切りにする。
- 3 鍋のふちに味噌を塗っていく。
- 4 3の鍋に水・ジュレ・みりんを加え煮立たせたら、ねぎを入れる。
- 5 味噌の香ばしい香りがしてきたら、牡蠣を入れて蓋をし牡蠣がぷっくりと火が通るまで煮たらできあがり(約3分) ※めは豆腐・白ネギを入れて炊いても◎



このレシピで使った商品



万能だしジュレ