

牡蠣のしぐれ煮

材料

牡蠣	300 グラム
酒	100 cc
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
しょうが（せん切り）	大さじ2～3

- ①牡蠣は塩水に入れてていねいに振り洗いをし、ザルにあげて水気をきっておきます。
- ②鍋に調味料としょうがを入れて煮立ったら①の牡蠣を加えます。牡蠣の色が変わりぷっくりとふくれたらいったん取り出します。
- ③鍋の中の煮汁を中火で煮詰めます。アクが出るのでこまめに取ります。煮汁が煮詰まって元の三分の一位になったら牡蠣を戻し入れ、鍋をゆすりながら煮汁をからめてとろりとしてきたら火をとめます。

※さまして密封容器に入れ保存します。

食べる時に針しょうがを添えると良いでしょう。



Uchu・Uchu
料理セミナー