

蜆の佃煮

●材料● 4人分

蜆 ……………500g

煮汁

酒 ……………100ml

味醂 ……………30 ml

砂糖 ……………大さじ4

濃口醤油 ……………45ml

土生姜(せん切り) ……………10g

●作り方●

1. 鍋に酒を入れ、沸騰すれば蜆を入れて落とし蓋をして火を通す。
2. 蜆の口が開けば、煮汁と分け、殻から身を取り出す。
3. 鍋に、煮汁、味醂、砂糖、濃口醤油、生姜のせん切りを加えて一煮立させる。
4. 蜆を入れてさっと煮たら、蜆を取り出す。中火で煮汁が半分になるまで煮詰める。
5. 再び蜆を戻し、さっと煮汁にからめる。

コツとポイント

蜆は、火を通しすぎるとかたくなります。煮汁だけを煮詰めて、あとでからめるように味を含めて下さい。