



【かきのみぞれ煮】



近藤 浩志 (こんどう・ひろし) さん

材料 (2人分)

かき	10 コ (2kg)	しょうゆ	150ml
大根	150g	みりん	150ml
砂糖	150g	とうがらし (輪切り)	少々

手順

- (1) 耐熱皿にかきを 5 コ入れてラップをかけ、500W のレンジで 5 分ほど加熱する。
加熱したかきの、殻を開いて身を取り出す。
今回 10 コのかきを使うので、上記の工程を 2 回行う。
- (2) 大根はすりおろしておく。
- (3) 鍋にしょうゆ、みりん、砂糖を入れて中火でひと煮立ちさせる。
沸騰したら、大根おろしを 2/3 ほど入れる。
さらにひと煮立ちしたら、かきとかきのエキスを加えて、弱火で 5 分ほど煮込む。
- (4) 煮込んだかきを器に盛り付け、そこに残りの大根おろしをかけ、
輪切りにしたとうがらしを散らして完成。