

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 3品目 【かきの海水しゃぶしゃぶ】～日本酒～ ☆☆☆



材料 (2人分)

かき(生食用) 400g、昆布(5cm 四方) 1枚

水 適量、塩 水の約1.5%の量

※ランプフィッシュの卵、もしくはキャビアを添えても良いでしょう

作り方

- ① 小鍋に半分ほどの水と昆布を入れて30分置いてから火にかけて、沸騰直前に昆布を取り出す。
- ② ①の鍋に塩を加えて、1.5%の塩分濃度にする。
- ③ 軽く水洗いしておいたかきを②の鍋でしゃぶしゃぶの要領で軽く火を通して、小鉢にとり、そのままいただく。

おすすめポイント！

★合わせたのは、日本酒の本醸造。ほかに、シャンパンとも相性抜群です。

★塩分濃度を1.5%ぐらいにするのが、ポイント！(例：350mlの水→約5.5gの塩)。

★お酒を飲まない方は、お水で♪