

## <ハマグリ潮汁>

<材料> (2人前)

はまぐり 200g

花麩 2~4個

A 水 2カップ

昆布1枚(3×5cm くらいのもの)

酒 大さじ2



B しょうゆ 大さじ 1/2 ,塩 小さじ 1/3,みつば 適量

<作り方>

1. はまぐりは砂抜きし、貝どうしを擦り合わせて、水洗いする。
2. 鍋に A と1を入れて、フタをして、弱めの中火で5~8分煮る。  
はまぐりの口が開いたら、アクを取り除き、花麩を入れ一煮立ちさせる。  
B で味付けする。
3. 器に盛り付けて、みつばを浮かす。