



シェフ永井のおすすめ

カキの酒煮

● 作り方

- (1) 鍋に日本酒を入れアルコールを飛ばし、塩、しょうゆ、ショウガを入れる。
- (2) カキを水洗いし、しっかりと水気をふき取り(1)の鍋に入れ、中火にかける。
- (3) 鍋を揺すりながらカキがふっくらするまで火を通す(3~5分程度)。
- (4) (3)を器に盛り付け、長ネギと七味唐辛子をあしらひ出来上がり。

● 材料 (2人分)

カキ200g
日本酒…200ml
塩…2g
しょうゆ…小さじ1/2

ショウガ(皮付きのまま薄切りにしたもの)…1枚
長ネギ(小口切りにする)…1本
七味唐辛子…適宜



シェフ 永井 隆一
(Aoyama - Club)
@shunichinagai
「カキの酒煮」

