

かき土手鍋のつくり方

素材一、かき
素材四、人参
素材七、椎茸

素材二、白菜
素材五、えのき茸
素材八、豆腐

素材三、ねぎ
素材六、春菊



1. かきを袋からザルに出して塩を大さじ1杯ふりかけて軽くもみ、水洗いしてください。野菜は水洗いして食べやすい大きさに切ってください。



2. 鍋にみそを入れて200ccの水に溶かし、混ぜながら中火で煮立ててください。



3. 1のかきと野菜・豆腐を2の鍋に入れて、焦げつかないように煮立てて出来上がりです。

お好みにより、みそと水の分量は加減してください。

炭屋

百味
承傳

兵庫県たつの市御津町室津字柏500

電話(079)324-0314