

ホッキの炊き込みご飯

材料（4人分）

ホッキ貝（むき身）6個、米2合（360cc）、ショウガ薄切り1枚、昆布4cm、醤油大さじ2、酒大さじ3、ミツバ適量



作り方

- 1 ホッキ貝は、軽く湯通ししてから縦半分に切って、ワタを取り、5mm幅に切る。ヒモと小柱も同じように処理して、食べやすい大きさに切る。
- 2 炊飯器にといた米、醤油、酒を入れ、分量まで水を足す。ホッキ貝、昆布、ショウガを載せて炊く。
- 3 炊きあがったら、昆布とショウガを取り除き、茶碗に盛って、軽く湯がいたミツバを点盛りする。

ひとくちメモ

ホッキ貝の甘味がたまりませ〜ん。