

# カキの佃煮

## 材 料 (4人分)

- カキ ……………400g
- 酒 ……………カップ1/2
- 生姜 ……………1片
- 砂糖・みりん……大さじ2
- 醤油 ……………大さじ3

## 作 り 方

- ① カキを塩水で洗い、水気をふき取っておく。
- ② 耐熱皿に千切りした生姜、酒、砂糖、みりんを入れて混ぜ、レンジ(500W)で5分ほど加熱し、①を入れ、さらに熱が十分通るまで加熱する。
- ③ 醤油を加えて5分加熱。汁気がなくなるまで加熱する。

## プロが教える魚情報！

【由来】 カキは岩に張り付いている貝殻を搔き(カキ)落として取ることからついたと言われてています。

【目利きのポイント】 お店でよく見るのはパックに入ったむき身のカキだと思えます。パックのフィルム越しに見て、カキの身に丸みがあり、ぷっくり膨らんでいて、黒いヒダが鮮明なもの、貝柱が透き通っているものを選びましょう。

三津の朝市・水産市場のお得な情報を掲載しています。

**「瀬戸の小魚 うまいもん.net」**

<http://www.setonokozakana-umaimon.net>