

お料理 クリップ

お店に負けないおもてなし

カキを揚げ焼きして旨味を閉じ込め、大根おろしであっさりとお餅でおなかも満足する椀物です。

カキと餅の みぞれ椀わん



本文レシビ / 大阪ガスクッキングスクール

撮影 / 國米恒吉

■材料 (4人分)

カキのむき身	8個
片栗粉、サラダ油	各適量
丸餅	4個
大根	300 <small>グラム</small>
	↓
	すりおろして汁気を切る

A—酒、醤油、みりん…各小さじ1

B [だし汁	3 <small>カップ</small>
	薄口醤油	大さじ1
	みりん、酒	各大さじ1/2

水溶き片栗粉、
芽ネギ (三つ葉、
アサツキでも可) ……各適量
塩、一味唐辛子…各少々

■作り方

- 1** カキは塩水で洗い、**A**で下味を付けて、しばらく置く。水気を拭いて片栗粉をまぶし、多めの油を熱したフライパンで焼く。餅はグリルで焼く(写真)。
- 2** 鍋に**B**をひと煮立ちさせて大根おろしを加える。塩で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3** 器に**1**を入れて**2**を注ぎ、芽ネギを添える。好みで一味唐辛子を振っていただけ。

水なし・両面焼きで、3分を目安に焼く



■カキを揚げ焼きする時は、油が跳ねやすいので注意。しっかり水分を拭き取っておくと、油跳ねしにくくなります。

