



牡蠣のスープ 磯の香り



【調理方法】

- 牡蠣は片栗粉（分量外）で軽くもみ、振り洗いしておく。
生海苔はざく切り、クコは水にひたしておく。
- フライパンに水と仙台麩、牡蠣を入れ中火にかけ灰汁を取りながら、春雨を加えて沸騰したらAの調味料と水溶き片栗粉をいれとろみをつける。
- 器にいれ生海苔とクコをのせる。

【材料】	分量（4人分）
仙台麩	1/2本
牡蠣	300g
生海苔	適量
緑豆春雨	40g
水	1200ml
クコ	お好みで
【A】	
酒	大さじ2
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ2/3
【水溶き片栗粉】	
水	大さじ4
片栗粉	大さじ2