

お家で作るプロの味

堀口の牡蠣を使った料理〈和食〉

柚子の香りと白みそが、ぷりぷりの牡蠣を引き立てる

牡蠣の柚子みそ蒸し

材料(2人分)

牡蠣 200g(むき身20g×約10粒)
しいたけ 2枚
ぎんなん 6個(むき身)
柚子(皮) 適量
春菊 適量

※ しいたけの代わりにしめじ

※ 春菊の代わりに三つ葉でも良いです

〈A〉合わせみそ

白みそ 50g
砂糖 小さじ1.5
みりん 小さじ1
酒 小さじ1



【取材協力:わらや(広島市東区光町)】

作り方

1. 〈A〉の合わせみそを作ります。 **ポイント!** ダマにならないようにしっかり混ぜる
2. 牡蠣を熱湯でさっと湯通しし、水分をペーパータオル等で拭き取ります。
3. しいたけは、四つ切りに、柚子の皮は千切りにします。
春菊は根元を落とし、4cm長さに切ります。
4. 蓋付きの器に、しいたけ、ぎんなん、牡蠣、柚子の皮を並べ入れ、
蓋をして約10分蒸します。
5. 春菊をのせます。

(所要時間 約15分)

取材コメント

紫外線流水やマイクロバブル併用殺菌システムで出荷されている『堀口牡蠣』の生き生き&まろやかさが味わえる魅力の一品です!