

牡蠣の雑炊

材料 (4人分くらい)

牡蠣2パック
ご飯大盛り3杯強
卵4個
ネギ好きなだけ
水1500cc
ダシパック2個
かき醤油(めんつゆでも)80cc
酒100cc
みりん50cc
塩適宜



作り方

- 

1 土鍋に水を入れて、ダシパックを入れて、沸騰して5分たったら取り出す。
- 

2 牡蠣はキレイに洗っておく。卵を割りほぐしておく。ネギを刻んでおく。
- 

3 土鍋のダシに酒、みりん、めんつゆを入れる。(味見をして塩で調節。しょっぱくしすぎないように)
- 

4 沸騰してきたら牡蠣を入れる。(煮込みすぎたら牡蠣が小さくなるので注意。)
- 

5 固めに炊いたご飯を入れ、蓋をする。(強火で。)

6 グツグツしてきたら好みの汁気加減で卵を入れる。



7 ネギを入れて火を止めて蓋をする。



8 1分くらいでok! (お好みで・)



9 (味が薄ければ、ポン酢を入れてみてください!)