

## 貝焼き味噌



### 材料(1人分)

- ・貝……………1枚
- ・卵……………1個
- ・かつお節……………5g
- ・焼き干し……………2本
- ・味噌……………30g
- ・ねぎ……………少々
- ・水……………100cc

1.  
ねぎは小口切りに切る



2.  
貝に水100cc、焼き干しを入れ、火にかけてだしをとる

3.  
だしの香りがしてきたら焼き干しを取り出し、かつお節を入れる



4.  
かつお節が沈んだら、味噌を入れて溶かす



5.  
沸騰したら溶き卵を貝の外側から入れ、卵が固まったらねぎを加えて火から下ろして完成

