

栄螺ぬた和え

材料（4人分）

栄螺 150 g × 4
分葱 小 1束

※コチジャン入り酢味噌
(作りやすい量)

白味噌 100 g
卵黄 1ケ分
煮切り酒 90 cc
酢 大さじ 1.5
コチジャン 大さじ 0.5
レモン汁 小さじ 1



作り方

- ① Aの栄螺を適当な大きさに切る。
- ② 分葱を根元の方から茹で、冷水に落とし、中のぬめりをしごき出す。
適当な大きさに切る。
- ③ ①、②を合わせ、コチジャン入りの酢味噌で和える。(量は調節する)

【基本】 A (栄螺の塩茹で) 作り方

- 1 鍋に水を入れ、適量の塩を入れ、栄螺の蓋を下にして入れ、沸騰して10分位茹でる。(吹きこぼさない様に)
- 2 茹で上がったらステーキナイフなどで、蓋のすきまに突き立て中身を取り出す。
- 3 2の蓋を切り離し、余分な部分を取り除く。