



シェフ永井のおすすめ

永井智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
「天晴（旧キッチン晴人）」
オーナーシェフ



カキの酒煎り



材料(2人分)

- カキむき身……………200g(生食用)
- 日本酒……………200ml
- 塩……………小さじ1/2
- しょうゆ……………小さじ1/2
- ショウガスライス(皮付き)……………2枚
- 小口ネギ……………適宜
- 七味唐辛子……………適宜

作り方

- (1)カキはよく水洗いし汚れを落とし、水気を切っておく。
- (2)小鍋に日本酒を沸かしアルコールを飛ばし、ショウガ、塩、しょうゆ、カキを入れ、強火で2分ほど煎(い)り煮する。
- (3)器にカキを盛り付け小口ネギをのせ、七味唐辛子を振り出来上がり。

カキのみそ焼き



材料(2人分)

- カキむき身……………200g
- だし昆布……………1枚(5×10cmほど)
- 田舎みそ……………大さじ2
- みりん……………大さじ1
- 小口ネギ……………適宜
- 七味唐辛子……………適宜
- 日本酒……………200ml+適宜
- 塩……………小さじ1/2
- しょうゆ……………小さじ1/2
- ショウガスライス(皮付き)……………2枚

作り方

- (1)カキはよく水洗いし汚れを落とし、水気を切っておく。
- (2)小鍋に日本酒を沸かしアルコールを飛ばし、ショウガ、塩、しょうゆ、カキを入れ、強火で2分ほど煎(い)り煮する。
- (3)だし昆布に日本酒を振りかけ、ふやかしてから布巾でよく拭いておく。
- (4)ボウルに田舎みそ、みりんを入れ混ぜ合わせ、(3)のだし昆布に塗る。
- (5)みそを塗った昆布に酒で煎ったカキを並べ、アルミホイルの上のせ、オーブントースターで6分ほど焼き、みそを軽く焦がす。
- (6)焼き上がったら器に盛り付け、小口ネギと七味唐辛子をかけ出来上がり。