ドングリ爺さんの定年料理

料理名	【ホタテの醤油にんにく漬け】

材　料

生ホタテ	10個	■調味料	
大葉	3枚	醤油	大さじ1
鷹の爪	1本	酒	大さじ1
おろしにんにく	１片	味醂	小さじ1
		ごま油	小さじ1/2

作り方　　調理時間 約10分

1. 酒 と 味醂 を小鍋にぶちこみ点火一発！アルコールを飛ばし常温にさます。
2. ボールに 醤油、煮切った酒・味醂、にんにく、鷹の爪、ごま油 を加え混ぜ合わす。
3. 生ホタテをぶちこみ混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分ねかす。
4. 器に盛り付け刻んだ大葉をトッピングしたら 完成。