

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- タイ：1尾
- カキ：6個
- エビ：4尾
- 帆立：4個
- ダシ：800ml
- みりん：大さじ3
- 醤油：大さじ2
- 金箔：適量
- 刻みネギ：少々

作り方

1. タイ、カキ、エビ、帆立をきれいに洗う。
2. 鍋にダシを沸かし、みりんと醤油で味付けする。
3. 魚介を加え、弱火でじっくりと煮込む。
4. 盛り付けた後、金箔を飾り、刻みネギを散らす。