

ダイコンとあわびのみぞれ蒸し

材 料【1人分】

あわび…1個

酒…少々

ダイコン…100g

ダイコン…50g

ダイコン…50g

カイワレダイコン…適量

ゆずの皮…少々

作り方

- ①あわびはよく洗い、酒をまぶしておく。
 - ②ダイコンをおろしてあわびにのせ、10分ほど蒸す。
 - ③あわびを殻から外し、スライスする。
 - ④ダイコンを短冊に切って皿に敷き、あわびの殻とあわびを置き、ダイコンとゆずの皮をおろしてのせる。
 - ⑤皿のまま軽く1～2分蒸す。
- ※お好みでポン酢やすだちの搾り汁をかけてもよい。

