

ほたての炙り刺し

材料

ほたて	8個
長葱（白い部分）	5cmくらい
生姜	1欠片
大葉	4枚
ゆず胡椒	4掴み程度

作り方

- ① 長葱は縦に切れ目を入れ、開いて千切りし、白髪葱を作成します。千切り後は水に浸しておきます。
- ② 生姜は皮を剥き、薄くスライスして千切りし針生姜を作成します。針生姜も長葱同様に水に浸しておきます。
- ③ ほたては両面を炙り、1個を縦に3等分に切っておきます。
- ④ 皿に大葉を敷き、大葉の上にほたてを盛り付け、針生姜、白髪葱、ゆず胡椒を添えて完成です。