

## ほたての田楽

### 材料

ほたて	8個
生姜	20g
貝割れ大根（飾り用）	数本

### 調味料

鯛味噌	50g
味噌	20g
はちみつ	小さじ1
醤油	少量

### 作り方

- ① ほたては輪切りに半分、生姜は皮を剥き細目でおろしておき、貝割れ大根は先端3cmくらいで切ります。
- ② ほたては輪切りした面を上向きに置き、鹿の子切りにして炙ります。少しだけ生の状態が理想です。



- ③ おろした生姜に鯛味噌、味噌、はちみつ、醤油を合わせ、よく混ぜて、田楽を作ります。
- ④ 皿の上側に田楽を盛り、田楽の周りに扇状にほたてを並べ、最後に貝割れ大根を飾ったら完成です。