



レタスとあさいの和風スープ



材料 2 人分

レタス	3枚
あさい	250g
万能ねぎ	2本
昆布	5cm程度 1枚
酒	大さじ1
塩	少々
しょうゆ	少々
水	500ml

作り方

- ①あさいは塩水で砂を吐かせておく。
- ②鍋に水を入れて、昆布を入れておく。
- ③レタスを大きめに切っておく。
- ④①の鍋に塩抜きしたあさいを入れ火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、レタスを入れたら一煮立ちさせる。
- ⑤酒・塩・しょうゆで味付けする。刻んだねぎを散らす。