



## 貝の旨味が染みわたる！ あさりの味噌汁

### 材料(2人前)

あさり(殻付き)	80g
酒	小さじ2
水	360ml
味噌	大さじ1
小ネギ	4g

### 作り方

1. あさりは砂抜きをしておく。
2. 鍋にあさりと酒、水を加えて加熱する。(アクをこまめに取る)
3. 火を止め、味噌を溶かし入れる。
4. 再度加熱し、沸騰する手前で火を止めて完成！

### ポイント💡

あさりから美味しい出汁がでてくるので味噌の量はいつもの味噌汁より少なめOK!

砂抜きは忘れずに行いましょう⚠️