

焼きオオアサリ



愛知県の海岸部の観光地で売られている名物の焼きオオアサリ。しょうゆの焦げた匂いは食欲をそそります。殻の内側に沿って包丁を回すと貝柱が切れて、殻が開きます。

 所要時間 10分

 難易度 初級 中級 上級

材料〔2人分〕

オオアサリ	2個
万能ネギ	適量
しょうゆ	少々

下ごしらえ・準備

万能ネギは小口切りにします。

作り方

- 1 殻の間に包丁を入れ、奥まで入れて身ごと切って殻を開きます。
- 2 身を取り出して、水でよく洗い、砂を流します。
- 3 2を殻に戻し、万能ネギをのせてグリルなどで焼きます。グツグツしてきたらしょうゆをかけてひと煮立ちさせます。
- 4 お皿に盛り、アツアツを召し上がれ。



浜焼のたまらない匂いに心魅かれた人も多いのでは？家庭でも試してみましょう。お好みで酒やみりんも加えて甘辛くしてもいいですね。火の通り方が肝心で、焼き過ぎると身が硬くなるので注意して。ぐつぐつしてきていい匂いがしたら食べごろです。屋外のバーベキューにもお試しください。