



レタスとあさりの和風スープ



材料 2人分

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

作り方

- ①鍋に水を入れて、昆布を入れておく。
- ②あさは塩水で砂を吐かせておく。
- ③レタスを大きめに切っておく。
- ④鍋に塩抜きしたあさりを入れ静かに煮立て、レタスを入れたらひと煮立ちさせる。
- ⑤塩・しょうゆで味付けする。