

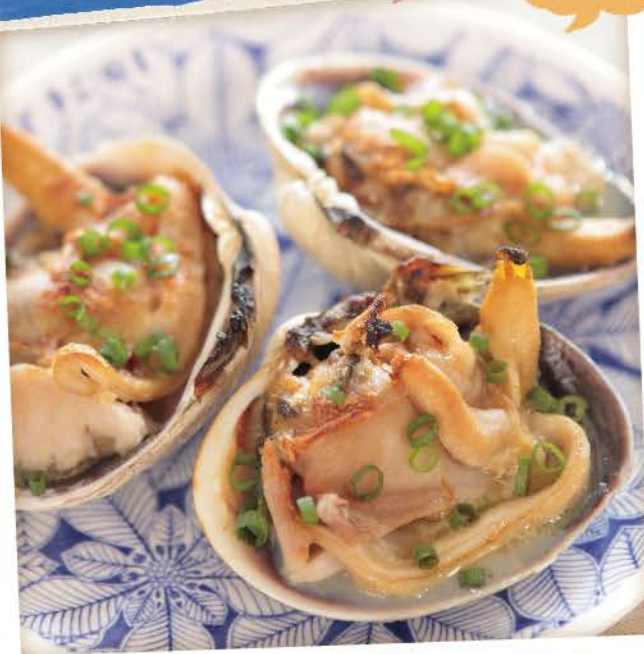
東信水産

# お魚かんたんレシピ

Cooking  
Recipe

調理時間 15分

49kcal (1人分)



## ウチムラサキ貝のバターしょうゆ焼き

貝の内側が紫色の二枚貝で、オオヤサリとも呼ばれています。貝の旨みを楽しみたいから、シンプルに味わうのがおすすめです。珍しい貝に食卓も盛り上がりませよ。

☆東信水産のHPでもご覧いただけます。 <http://www.toshin.co.jp/>

## ウチムラサキ貝のバターしょうゆ焼き

Buon Appetito!



◆材料(3人分)  
Cooking ingredients

ウチムラサキ貝.....3個  
小ねぎ(小口切り).....適宜

A [ しょうゆ・酒・バター  
.....各大さじ

◆作り方◆How to cook

- ① ウチムラサキ貝は半分に切り離し、身を取り出して片方の貝にのせる。
- ② ①にAを小さじ1ずつのせる。アルミホイルにのせて魚焼きグリルに並べ、強火で10分加熱する。
- ③ 皿に移し、小口切りの小ねぎを散らす。



料理 料理家 蔭部 和泉 ©東信水産株式会社