

# 蛤(はまぐり)にゆうめん



## 【材料】 (2人分)

ハマグリ (砂抜き)	10 個
水	300ml
酒	大さじ 2
菜の花	適量
昆布	1 枚
薄口醤油	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
素麺	1 束
白髪ネギ	適量
ネギ油	適量

## 【作り方】

1. ハマグリは水、酒を入れた鍋に入れて火にかけ、殻が開いたら30秒ほど熱して取り出しておく。
2. 菜の花を軽く塩茹でし、冷ましておく。
3. 1のハマグリを茹でた汁はアクを取り除いて、漉し、昆布を入れて煮立たせないよう加熱して出汁を取る。
4. 3に薄口醤油、塩を入れて味付を整える。
5. そうめんを茹でて器に盛り付け、4のスープをかけてハマグリ、菜の花、白髪ネギをトッピングする。
6. お好みでネギ油をかける。