

サザエの壺焼きエスカルゴ風

～サザエ料理～

(約5人分)



■材料

サザエ	10個	} 合わせて練っておく
バター	大さじ5 (75g)	
ニンニク	3粒・・・細かい微塵切り	
パセリ	小さじ4・・・みじん切り	

玉味噌 (作りやすい量) 白みそ 250g、砂糖 100g、日本酒 100cc
味醂 50cc、卵黄 2個
以上を湯煎で練りあげ (手に自信があれば弱火直火でもOK)、濾す

エリンギ	2本・・・10等分
アスパラ	細めのもの5本・・・10等分

■作り方

- ① サザエは貝柱を切り中身を取り出し塩で良くもみ、口や砂肝を除き可食部分を適当に切る
- ② 綺麗に洗った貝殻にサザエの身、エリンギ、アスパラを形よく詰め込み、玉味噌を小さじ1、ガーリックバターを大さじ1乗せ、オーブンで焼く (玉味噌・バターの料はサザエの大きさに応じて変えること)