



野蒜とこま貝の酢味噌和え

<材料>

こま貝（茹で）	150g	A	白味噌	大さじ2
酒	小さじ1		砂糖	大さじ1
ノビル	6本		みりん	大さじ1/2
			酢	大さじ1
			辛子	小さじ1

<作り方>

ノビルは根の白い部分はみじん切り、葉先は1cm長さに切る。こま貝は酒をふりかけておく。

Aの調味料をすり鉢ですり合わせて酢味噌を作る。

食べる直前に の材料を酢味噌で和えて器に盛り付ける。