

ラジオ福島 コラボレーション番組

ふくしま旬の恵みに乾杯!

今月のレシピ

ふくしま旬の食材 **2月** 春菊



海鮮居酒屋 魚のほね

春菊と 牡蠣の酒蒸し



材料(2人前)

- ◎春菊……………1束
葉をつんで、食べやすい大きさに切る。
- ◎生牡蠣……………1パック
大根おろしか片栗粉でもみ洗いをする。
- ◎白ネギ……………1/2本
ささうち(ななめ薄切り)にする。
- ◎エノキ……………1パック
石突をとってほぐす。
- ◎日本酒……………大さじ2
- ◎醤油、ゆず……………適量

作り方

- ①フライパンに春菊、白ネギ、エノキ、生牡蠣を広げ入れ、強火で熱して日本酒を入れる。
- ②煮立ったらふたをして5分くらい蒸す。
- ③火が通ったら、しょうゆとゆずで味つけする。



今月の
お店

海鮮居酒屋 魚のほね

郡山市駅前2丁目5番18号和光第2ビル1F TEL024-927-5080