

伊勢海老の味噌汁の作り方（2人前）

※写真は全てイメージです



流水や冷蔵庫（自然解凍）で解凍し、よく洗ってから伊勢海老を頭部と身に切り分けます。



身の部分を縦に半分にカットします。



頭部を縦に半分にカットします。



適量の水（2人前）と頭部を鍋に入れます。お好みで昆布（カツオ・昆布の顆粒出汁でも可）を一緒に入れてもよい。



中火にかけ、アクを取りながら10分位煮込みます。



伊勢海老の身の部分を入れ3分位煮込みます。



伊勢海老に火が通ったら味噌をとき入れ、ひと煮立ちさせます。



お椀に盛り付け、ネギなどを散らして完成。