



ワタリガニのお味噌汁

材料(4人前)

ワタリガニ	2杯
(1杯200g程度のもの)	
水	800ml
味噌	大さじ4
酒	大さじ1

作り方

- ①ワタリガニを半分に切り、鍋に入れ、分量の水と酒を加え、中火で煮る。
 - ②ワタリガニが煮えたら、味噌を溶き入れ、沸騰直前に火を止める。
- ※お好みで刻んだネギや三つ葉を加えてもおいしくいただけます。

ワタリガニのアレンジ料理

ワタリガニはカニの中でもお値段がお手ごろなのに、おいしさがよくるので、お味噌汁以外にも、パスタやスープ、お鍋などのレシピに使うのも、旨味をまるごと味わえておすすめです。