

## タテボシのしぐれ煮

琵琶湖固有種でもあるタテボシはセタシジミに比べ、商業価値が低く余り流通していませんが、少し大きめの貝のため、むき身としても利用できます。



【材 料】 1人分

タテボシむきみ	30g
しょうが	2g
濃口しょうゆ	3g
三温糖	3g
酒	1g
梅酒	0.5g

【作り方】

タテボシは洗って水気を切る。

しょうがはすりおろす。

鍋に と濃口しょうゆ、三温糖、酒を入れて煮立て、 を入れ煮る。

水分が無くなったら梅酒を入れる。