



津軽半島
浜小屋仕込み



しじみ佃煮

しじみ佃煮のつけ丼

【しじみ佃煮】

しじみ佃煮のつけ丼



【材料(2人分)】

- | | | | |
|---------|---------|-------------|----------|
| ● ごはん | 2杯 | ● 小ねぎ | 5本(小口切り) |
| ● しじみ佃煮 | 1袋 | ● 刻み海苔、すりごま | 適量 |
| ● 温泉卵 | 2個 | ● 七味 | 適量 |
| ● 大葉 | 5枚(千切り) | | |

【作り方】

- ① 丼にごはんを入れ、刻みのりを散らす。
- ② ご飯の上にしじみ佃煮、温泉卵、大葉、小ねぎをのせ、すりごまと七味をふる。
- ③ 温泉卵をくずし、しじみ佃煮と薬味を混ぜながらいただく。