

# 親ガニを食べてみよう!～お汁編～

①大根は、いちょう切り(又は、短冊切り)にして、下茹でをして、アクを取り除きます。



②活きている親ガニをまな板の上に、甲羅を下にして置き、包丁で半分に切ります。



③鍋に水をはり、まだ火がついていない状態で、親ガニをいれます。



④沸騰したら、弱火にしてアクを取りながら、10分程度出汁をとります。



⑤お酒、下茹でした大根を入れ、再沸騰させ、弱火にして味噌を溶き入れます。



⑥完成です。

