

甘えび「紅えび」味噌汁の作り方

庄内浜は全国でも5本の指に入る程の「紅えび」の一大産地！

又、庄内浜では、甘えび（ホッコクアカエビ）の事を、女性の唇に紅を塗った様に色形が似ている事から「紅えび」と呼ばれてきました。



【材料・1人前】

● 紅エビ (大)	3尾	● 水	300 cc
● 味噌 大さじ	1と1/2	● 細ねぎ (刻み)	適量
● 酒 大さじ	1		

【作り方】

- ① 紅エビを鍋に入れ中火で加熱、香りが立つまで2分くらい乾煎り（からいり）する。
- ② 香りが立ってきたら「水・酒」を入れる。
- ③ ダシが出たところを見計らって味噌を加えて味を調える。
- ④ 刻んだ細ねぎを散らして完成。

※ 今回は全員分のエビ汁をひとつの鍋で作ります。