

●焼かに

材料 4 人分 調理時間 10 分

・かに（殻つき） 600 ～ 800g

※お好みで

・すだち、ゆず、レモンなどのかんきつ類

・カニ酢

（酢 80 cc、だし汁 40 cc、砂糖大さじ 1、
みりん大さじ 1/2、塩小さじ 1/2、
淡口醤油小さじ 1 を鍋に入れひと煮立ちする。

又はすし酢大さじ 2、白だし大さじ 1、
水大さじ 1 を混ぜ合わせる）

①かには解凍して、網にのせ、強火で香ばしく焼く。

※お好みでかんきつ類やカニ酢を添える。

