



すっぽんの美味しい たべかた



天然のすっぽんの生き血は危険ですので、飲まないようにしてください。

♪ スッポン鍋の作り方 ♪

- ① まずは、すっぽんの下茹でをします。鍋にたっぷりの水を入れてしっかりと沸騰させる。すっぽんを入れて、さっと火を通し臭みをとります。
- ② 湯がいたすっぽんをもう一度鍋に入れて、水を加え沸騰したらお好みの野菜を入れます。
- ③ 煮立ったら、お好みでポン酢などにつけてお召し上がりください。
- ④ 食べ終わったら、余ったスープを雑炊にしましょう。ご飯をお好みの分量入れて、火にかけます。3分ほど待って、溶き卵を回し入れさらに火にかけます。卵が固まってきたら火を止めて、出来上がりです。

美肌と活力のすっぽん。
すっぽんは最高の出汁になります。
見た目とのギャップでその上品さに驚きます。
野菜と一緒に煮込むと、その野菜が美味しくなります。季節の野菜でお楽しみください。

