

八木澤商店の丼もののたれを使って

煮あなご

材 料 （4人分）

穴子（開いたもの）・・・・・・・・・・3尾～4尾

煮汁

八木澤商店の丼もののたれ・・・・・・・・・・40g

だし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・300ml

わさび・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

作りかた

- 1 穴子の皮を上にしてまな板に並べ、皮に熱湯をまわしかけ、冷水にとる。
※こうすると、穴子のぬめりが白く固まる
- 2 皮を上にしてまな板におき、包丁の背などでぬめりをこそげ取る。
※このひと手間で生臭みがなくなる
- 3 鍋に煮汁をひと煮立ちさせた中に、あなごを皮を下にして入れ
落し蓋をして中火で10分ほど煮て火を止め、そのまま味を含ませる。
※ふっくらと煮上がる
- 4 食べよく切って盛りつけ、煮汁をすこしはり、天盛りにおろしわさびをのせる。

アレンジ 穴子寿司にするなら : 握ったすし飯の上へのせる
煮汁を煮詰めてツメとする