

鰻白焼

鮮度の良い白焼の風味を感じていただける一品です



材料 (2人分)

うなぎ白焼	2本	みょうが	適量
玉ねぎ	適量	長ねぎ	適量
しょうが	1片	塩	お好みで
醤油	お好みで		

作り方

1. グリルで皮面の方からこんがり焼きます。
2. 身のほうもキツネ色になるまで焼いて、アツアツのところで『ポン酢大根おろし』や『わさび』『しょうが醤油』でどうぞ。また塩をふってもサッパリとした味わいが楽しめます。
3. 添え物として、みょうが、玉ねぎ、長ねぎなどを細く切って添えます。