

うなポン酢

白焼がさっぱりとしたおつまみメニューになりました



材料 (2人分)

うなぎ白焼	1本	大根おろし	大さじ3
なめこ	1袋	万能ねぎ	適量
すだち(ゆずなど)	1個	ポン酢	適量
片栗粉	適量	塩	少々
酒	小さじ1		

作り方

- 1.大根をおろし、軽く水分をザルなどで切っておきます。
- 2.なめこは熱湯にくぐらせ、ポン酢とあわせておきます。
- 3.沸騰した湯に、塩、酒を加える。うなぎの白焼は2cm幅くらいに切って片栗粉をまぶし、湯の中に入れ、一分ほど茹でます。
- 4.大根おろしとなめこをあえ、器に盛ります。その上に茹で上がったうなぎを乗せ、器の底にポン酢を張ります。
5. 万能ねぎとすだちで飾り完成です。