TIME　2009/8/22
講師　小林　歩

TITLE　鰻ざく

材料・分量

鰻蒲焼	１／２尾	＜生姜酢＞	
酒	少々	酢	大匙４
鰻のタレ	少々	砂糖	大匙２
胡瓜	２本	醤油	大匙１
塩	少々	生姜汁	小匙１
茗荷	１本		

作り方

① 鰻蒲焼は酒を少々ふりかけて、レンジで１分程加熱をする。蒲焼のタレをぬってトースターなどで表面を乾かす程度に焼いて縦半分に切ってから５mm幅に切る。

② 胡瓜は小口切りにする。塩もみをして水洗いし、水気をきる。

③ 茗荷は小口切りにして水にはなす。

④ ボウルに調味料を合わせて生姜酢を作る。

⑤ 器に①・②を盛り、水気をきった③を飾り、生姜酢をかける。

POINT＆MEMO