

うなぎ茶漬け

材料) 作りやすい分量

うなぎ1尾150g

A=日本酒200cc、濃口醤油90cc～

山椒の実(水煮) 小さじ1ほど

お好みでわさび、三つ葉 適量

お白湯か緑茶



作り方)

1. うなぎの表面のタレを流水でしっかり洗い流す。ペーパータオルなどで水気をきっちりと切り、食べやすい大きさに切る。
2. 小鍋に入れ、Aを注いで山椒の実を入れ、火にかける。
3. 沸騰したらアクをすくい、ふつふつと煮たつくりの火加減で煮詰めていく。
4. 約15分から20分ほどかけて煮詰め、タレが減って鍋底に少し溜まっているくらいになったら火をとめ、冷めるまで置く。
5. 冷やご飯に乗せ、お好みでわさび、三つ葉などを乗せ、白湯や緑茶などを上からたっぷりにかけていただく。

清潔な保存容器に入れて、

冷蔵庫で約1週間

冷凍庫で約1ヶ月

保存できます。