

うなぎのお茶漬け

●材料● 4人分

鰻のかば焼き …………… 1尾
山葵 …………… 適量
もみ海苔 …………… 適量
青葱(小口切り) …………… 1束分
ぶぶあられ …………… 適量
ご飯 …………… 適量
煮汁

山椒の佃煮 …………… 大さじ2
酒 …………… 200ml
水 …………… 100ml
濃口醤油 …………… 120ml

吸地

だし汁 …………… 600ml
塩 …………… 適量
薄口醤油 …………… 適量

●作り方●

1. 鰻のかば焼きは皮目を網の上であぶり、しっかり焼き色をつけて1cm角に切る。
2. 鰻を鍋に入れ、煮汁の材料を加え、弱火で煮汁がなくなるまで煮る。
3. 器に炊きたてのご飯を盛り、鰻、おろし山葵、もみ海苔、青葱、ぶぶあられをのせ、熱い吸地をかける。

.