



【白いきくらげのうなぎ】



黒木 真二さん

材料 (2人分)

白いきくらげ	100g	薄口しょうゆ	小さじ3
うなぎのかば焼き (市販)	150g	酢	小さじ1
きゅうり	1本 (100g)	砂糖	小さじ1/2
ゆずの皮	2g	塩	少々
かつおだし (粉末)	小さじ1と1/2	水	150ml

手順

- (1) 白いきくらげは1センチ幅に切ります。
- (2) うなぎのかば焼きは1センチ幅に切ります。
きゅうりは小口切りにして、塩もみし、水気を切っておきます。
ゆずの皮は千切りにします。
- (3) 鍋に、水と粉末かつおだしを入れ、中火にかけます。沸騰してきたら、白いきくらげ、薄口しょうゆ、砂糖、塩を加え、ひと煮立ちさせます。白いきくらげ、薄口しょうゆ、砂糖、塩、を加えひと煮立ちさせます。白いきくらげに火が通ったら、火を止めます。
- (4) ボウルに白いきくらげと出汁を入れ、きゅうり、酢を加え、軽く混ぜ合わせます。
最後にうなぎのかば焼きを加え軽く混ぜ合わせます。
全体がなじんだら器に盛り、ゆずを散らしたら完成です。