

あなごときゅうりの酢の物

材料 (2人分)

焼きあなご	1本
きゅうり(小)	1本
しょうが	1片
塩	小さじ1/2~1
酒	小さじ1ぐらい

合わせ酢

酢	大さじ2
砂糖	大さじ1/2
だし汁	大さじ1/2
みりん	大さじ1/2
薄口しょうゆ	大さじ1/2



作り方

1. きゅうりは小口切りにして塩をふり混ぜ合わせ、しんなりするまでおく。
しんなりしたら、水気を絞る。
しょうがは、針しょうがにして水に放ち、水気をきっておく。
2. あなごは酒をふり1度焼き、1cm幅に切る。
3. 合わせ酢を作る。
4. きゅうりに、合わせ酢大さじ2をかけ混ぜ合わせてから絞る。→ボウルへ
5. 4にあなごを混ぜ合わせ、残りの合わせ酢を加え和える。
6. 器に盛り、針しょうがを天盛りに飾る。

所要時間	30分
主な調理器具	ボウル