

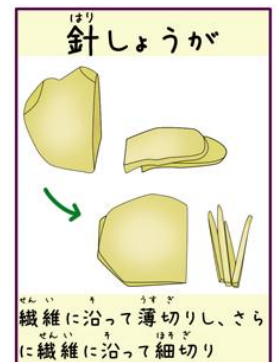
鰻ざく



鰻ざく（4人前）

鰻	・・・	約1匹（大きさによります。）
胡瓜	・・・	2本
土生姜	・・・	小1かけ
茗荷	・・・	1本

- ◎ 胡瓜を蛇腹に切ります。（家庭では、輪切りでも大丈夫です。）軽く塩をふって、しばらく置きます。
- ◎ 土生姜を薄くスライスし、細く針生姜にきざむ。水にさらす。（おろし生姜でも大丈夫です。）
- ◎ 茗荷も同じく斜めに薄くスライスして、水にさらしておく。
- 鰻を8mm～1cm幅に切っておく。
- 蛇腹胡瓜を1.5cm幅ぐらいに切り合けて、器に盛る。手前に鰻を重ね盛る。
- 天盛りにし、針生姜、茗荷、土佐酢をかける。



★ 天盛りとは、和食の盛りつけ方法の一種で、煮物やあえ物、酢の物などを盛りつけた上に、香りのものを少し小高く盛りつけることを言います。針しょうがや木の芽、きざみのりなどがよく天盛りに使われます。