

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名：鰻をチーズさんが焼きます！

～ 材料と分量(6人分)～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	12枚	まな板
白ネギ	150グラム	包丁
味噌	大さじ2.5	フライパン
大葉	12枚	菜箸
おろし生姜	小さじ3	フードプロセッサー
サラダ油	1.5大さじ	はかり
角切りチーズ	適量	

作り方

- 1 ネギを刻む。大葉は軸を切り落とす。
- 2 アジは中骨を抜き、皮は頭部側からしっぽに向けてゆっくり手で剥ぐ。
- 3「アジ、ねぎ、おろししょうが、みそ」を一緒にフードプロセッサーにかける。
- 4 12等分にし、大葉の上にのせて、チーズを好きな量を入れ、折りたたんで平らにし、形をととのえる。
- 5 フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、4番を並べて焼き色がつくまで焼いて上下を返す。ふたをして中に火が通るまで弱火で3分ほど蒸し焼きにする。

チーズが入っていて食べやすいです。

