

おいしい😊🍴🔪 鰻料理

料理名: 鰻の春巻き〜トマトを添えて〜

〜 材料と分量 (6人分) 〜

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	6尾	包丁
塩	小さじ3/2	冷蔵庫
小麦粉	大さじ1	まな板
水	大さじ2	皿
春巻きの皮	24枚	鍋
青じそ	20枚	油切り
練り梅	適量	トンゲ
米油	適量	
ミニトマト	19個	爪楊枝
あらびき黒こしょう		

作り方

- ①アジの全体に塩をふり、10分置く。→出てきた水気を拭く
- ②小骨があれば抜く
アジの下準備をする 細く切る
- ③青じそは大きければ半分に切る
- ④春巻きの皮に青じそ→アジ→梅の順にのせる 水溶き小麦粉でとめる
- ⑤揚げる 170℃ 2~3分
- ⑥ミニトマトをオリーブオイルで炒め、あらびき黒こしょうをかける。

パリパリ・サクサク・ジューシーで中の梅味が飽きさせません。

