

おいしい🍴🔪 鰻料理

料理名: 鰻 *very good* なつみれ汁 🍷

～ 材料と分量 (5人分)～

材料	分量	調理道具
鰻 切り身	5匹	包丁
大根	150g	鍋
人参	1本と1/4	鍋
味噌	大さじ5	鍋
水	750cc	鍋
細ねぎ	適量	包丁 & ハサミ
顆粒だし	小さじ2と1/2	鍋
つみれ調味料 おろし生姜 味噌 片栗粉 塩	小さじ2と½ 小さじ2と½ 大さじ2と½ 少々	フード プロセッサー

作り方

- (適量の塩を鰻に振って15分程おき、出てきた水分をふき取る。または湯引きする。)
- 1 アジ、つみれ調味料をフードプロセッサーでミンチ状にする。
 - 2 大根、人参は薄切りにする。
 - 3 鍋に和風顆粒だし、水、大根、人参を入れて中火で加熱したら蓋をして弱火にし、野菜が柔らかくなるまで加熱する。
 - 4 1を一口大の大きさにし、3に落とし入れつみれに火が通るまで5分程煮る。火を止め味噌を溶き入れる。器に盛り細ねぎをちらす。
 - 5 しっかりと愛情を込める💕 (各自)
 - 6 しっかりと感謝を込めて食べる(・v・)

出汁が効いていて、彩りも良くおいしくできました。

