

## 鰻ピカタのきゅうり添え



### 【材料:4人分】

鰻 4匹分  
塩・こしょう 少々  
小麦粉 適量  
卵 1個  
カレー粉 好みの量  
粉チーズ 好みの量  
オリーブオイル 適量

きゅうり 1本  
濃口しょうゆ 50 cc  
酢 40 cc  
みりん 20 cc  
砂糖 大さじ1

A

### 【作り方】

- ①鰻に塩・こしょうをふり、5分ほど待つ。
- ②鰻から出る水気をふき取る。
- ③小麦粉を鰻にまぶす。
- ④溶き卵の中に③をくぐらせる。
- ⑤鰻に粉チーズ、カレー粉をふる。
- ⑥油をフライパンにしいて鰻を焼く。
- ⑦きゅうりを細切りにする。
- ⑧Aを作りきゅうりを入れる。
- ⑨⑧を鰻にかける。