

鮎の酢物



材料・分量 (5人分)

一夜干し鮎	5尾	酢 みりん 砂糖	大匙 5
人参	1本		大匙 3
玉ねぎ	1個		大匙 3.5
きゅうり	1本		
大葉	5枚		
生姜	1/2かけ		

作り方

1. 鮎はフライパンで焼き、一口大に切る。
2. 人参、玉ねぎ、きゅうりは細いせん切にする。
3. 生姜は、針生姜にする。
4. 調味料は合わせて、鍋に入れてひと煮立ちさせ、熱いうちに2の野菜を入れて漬ける。
5. 大葉を敷いた器に4を盛り付け、針生姜を天盛りにする。