

鱧しゃぶ

♡ 材料

鱧・1尾

※ご家庭では、骨切された鱧をいただくことをおすすめします

<だし汁>

一番だし

薄口しょうゆ

酒

味醂

追い鰹

背脂・適量

※分量は下記作り方の比率に応じて

♡ 作り方

①鱧は、下処理をして骨切りをする。

注意点・・・鱧の表面のぬめりをしっかり取る。

開く前に、血合いをきれいに水洗いする。

骨切りは、出来るだけ細かくいれる。皮面ぎりぎりまで。

②一番だし、薄口しょうゆ、酒、味醂を13対1対1対1の割合で合わせる。ひと煮立ちさせて、アルコールを飛ばす。さらに、追い鰹(たっぶり)。この、合わせ出し汁を鍋に入れ、豚の背脂のミジン切りを加えて、出来上がり



♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名 : 中村慎亭

ご家庭では、骨切された鱧を御用意いただき、しっかりとお出汁をとって、お楽しみください。