

ハモのかば焼き



[4～5人分]

★ ハモ・・・1尾の半身
★ 酒・・・適量

★ 醤油・・・大さじ2
★ みりん・・・大さじ2

[作り方]

- ① はもは3枚におろし、身は骨切りをし5cm長さに切る
(下処理済みのハモの切り身を買うと簡単です)
酒をふって臭みをとる
- ② 醤油とみりんを混ぜた調味液の中にハモを漬ける
- ③ しばらく時間を置き味がしみたら魚焼きグリルで焼く

