

黒アナゴのしぐれ煮

～アナゴ料理～

(約6～8人分)



■材料

黒アナゴ 1尾
開いたもの・・・背びれは取る・しごいてぬめりは取る。
皮目に5ミリ間隔で切り目を入れる

調味料

日本酒	200cc
みりん	500cc
砂糖	1/2カップ
醤油	150cc
水	1000cc

■作り方

- ① 皮目を上にして熱湯をかけ霜ふりにする
- ② 皮目を下にしてかぶるほどに煮汁を入れる（上記で足りない場合は水を足す）
- ③ 紙ふたをして、じっくり煮詰り、骨も柔らかくなるまでことこと煮詰める