

## アユの背越し

アユ好きにはたまらないアユのお刺身です。骨ごと召し上がれ！

【材 料】 (4人分)

大アユ	4尾	青じその葉	4枚
酢みそ		氷	適量
〔	白みそ	大さじ4	
	砂糖	大さじ3	
	酢	大さじ2	

【作り方】

大アユはぬめりを包丁で軽くこそげ取り、よく水洗いする。

背びれ、腹びれをそぎ取り、頭は胸びれの下から落とす。切り口から内臓を取り出し、腹を破らないように注意してきれいに中まで洗う。

骨つきのまま5mm幅くらいの薄い輪切りにする。ボールに氷をたくさん入れて水をはり、その中にアユを切るそばから入れて冷やし、身をしめる。

酢みそを作る。白みそをすり鉢に入れて、砂糖、酢を加え、とろりとするまできめ細かくすり合わせ、小さい器に入れる。

器に氷を入れ、青じそをあしらってアユを盛り、酢みそを添える。