

子持ちアユの煮びたし

アユの美しい姿そのままに出来上がります。

【材 料】 (4人分)

子持ちアユ	4尾
土ショウガ	1片
昆布	10cm1枚
煮出し汁	2カップ
酒	大さじ4
砂糖	大さじ2
濃口しょうゆ	大さじ2

【作り方】

子持ちアユをサッと洗ってうねり串を打ち、強火の遠火で焼き、熱いうちに串を回しながら抜く。焼いた後、半日くらい日陰で干す。

ショウガはごく細かいせん切りにして水でさらす。

平鍋に昆布をしき、焼いたアユを並べ分量の煮出し汁と酒を入れて弱火で2時間ぐらいかけてゆっくりと煮る。アユが柔らかく煮えたら分量の砂糖としょうゆを加え煮汁がアユにぎりぎりひたるところまで煮上げる。

アユの姿をくずさぬように器に盛り、ショウガをのせる。