

【うなぎと焼きプチトマトのわさびじょうゆあえ】



材料(4人前)

うなぎ(蒲焼 使用)	2尾
プチトマト	20個
きゅうり	2本
塩	少々
醤油	大さじ1
おろしわさび	小さじ1

作り方

1. きゅうりは小口切りにし塩で軽くもみます。プチトマトはへたをとります。
2. フライパンにクッキングシートを敷き、プチトマトとうなぎを並べて弱火で6分焼きます。
3. うなぎを一口大に切り、きゅうりとプチトマトとともに器に盛ります。
4. 醤油とおろしわさびを混ぜ、3にかけます。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2