

# 鰻のつみれ汁

薬味とごまの風味で魚臭さはしっかりと旨味へと変化し、口当たりの良い優しい味わいに仕上がります。



できあがり 2人分

## 材料

|             |        |
|-------------|--------|
| 鰻           | 1尾     |
| <A>         |        |
| 長ねぎ（粗みじん切り） | 1/4本   |
| しょうが（すりおろし） | 1かけ    |
| 味噌          | 小さじ2   |
| 小麦粉         | 大さじ1   |
| 片栗粉         | 大さじ1   |
| いりごま白       | 大さじ1   |
| <B>         |        |
| だし汁         | 2カップ   |
| 薄口しょうゆ      | 小さじ1/2 |
| 塩           | 小さじ1/4 |
| 酒           | 小さじ1   |
| 長ねぎ（白い部分）   | 1/2本   |
| にんじん        | 2cm    |
| あさつき        | 適量     |

## 作り方

- 1 鰻を三枚におろし、小骨を除いて皮をひきます。
- 2 ボウルに<A>の材料を入れて、混ぜ合わせます。
- 3 ①を細かく切ってから粗くたたき、②に加えてよく練り混ぜる。
- 4 鍋に<B>と、花形に切ったにんじん、斜め薄切りにした長ねぎを入れ、中火にかけます。煮立ったら③をスプーンですくって加え、中まで火を通します。
- 5 ④をお椀に入れ、小口切りしたあさつきをちらします。