



<材料>4人分

うなぎ 1尾
なま麩 (よもぎ、あわ) 各 1/4本
A だし汁 カップ2
薄口醤油大さじ1と1/2
みりん 大さじ1
塩少々
B スッキーニ、なす、ごぼう、少々
オクラ 2本
生姜汁 小さじ1
片栗粉の水溶き
みょうが 1本

<作り方>

1. 器になま麩とうなぎをのせ、蒸気の上上がった蒸し器でうなぎがふっくらするまで蒸す。
2. 鍋にAを入れ、さいのめ切りにしたスクッキーニ、なす、ごぼうを入れ、煮、ごぼうが柔らかくなれば薄切りのオクラを入れ、片栗粉の水溶きでとろみをつけ、生姜汁を加え、火を止める。
3. 1.に2. をかけ、みょうがのせん切りをのせる。