

# アナゴの調理例

折角の新鮮な開きアナゴ。  
いつもの煮アナゴでない料理にも、是非チャレンジしてみてください！

## 鉄板レシピ、天麩羅



### 1. カラッと揚げるには米粉がポイント

白焼き同様、皮のぬめりは包丁でこそげ落とします。  
米粉と水を同分量でよくまぜあわせ、衣にします。

### 2. 高温で皮から揚げる

衣をつけ、高温で揚げます。皮を先に揚げると、あまり丸まりません。

### 3. 揚げたてを食べる！

天つゆ、抹茶塩など、お好みの食べ方で。  
もちろん、蕎麦や丼にしても、大変結構ですね。

## 意外な美味しさ、白焼



### 1. 皮のヌメリをとる

包丁の背で、皮のぬめりをこそげ取ります。その後、  
塩と酒に浸し、しっかりと臭みを取り除きます。

### 2. 皮を下にして蒸す

ラップをかけ、電子レンジで1～2分火を通します。  
その際、皮目を下にするると、丸まりにくいです。

### 3. 焼目をつける

バーナーで表面を炙ります。オーブンやグリルでも可。  
中はふっくら、表面カリッと仕上がります。  
葱を添えて、ワサビと塩で是非召し上がってください。  
アナゴ本来の美味しさを、堪能できます。

