

【アナゴの骨スープ】

■材料（二人分）

- ・アナゴの頭と中落ち・・・・・・・・・・2尾分
- ・ダシ昆布・・・・・・・・・・名刺大1枚
- ・料理酒・・・・・・・・・・大さじ1
- ・水・・・・・・・・・・400ml
- ・キュウリ・・・・・・・・・・1本
- ・塩蔵ワカメ・・・・・・・・・・10g
- ・和風だしの素・・・・・・・・・・5g
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ・醤油・・・・・・・・・・大さじ1
- ・白胡麻・・・・・・・・・・少々
- ・胡麻油・・・・・・・・・・少々



■作り方

- (1) アナゴの頭と中落ちを 220℃のオーブンで 15 分ほど焼く。
- (2) この間にキュウリは千切り、塩蔵ワカメは水で戻して小口に切っておく。
- (3) 水、料理酒、昆布、だしの素と (1) のアナゴを鍋に入れ、沸騰したら弱火にし、15 分煮る。
- (4) 頭と中落ち、昆布を取り出し、醤油、塩で味を調える。
- (5) (4) に (2) キュウリの千切りを入れてひと煮立ちさせ、ワカメを入れて火を止める。
- (6) 胡麻油と白胡麻を振って完成。