

国産うなぎ (川口水産)

配送担当: 

簡単においしく料理♪ ← 手間
ちよことおまけで!!

- 冷凍室から取り出したうなぎを、30分程おいて、自然解凍!!
- やさしくなったら、フライパンにカットして、クックンリシートをひいて上に並べる♪
- 料理酒少々かけて、蒸し焼き

骨が少なく、食感もふわふわで子供も食べやすいうなぎ♪

おきたら、クックンリシートから取り出し、ここで一手間☆ガスバーナーで炙る



ちよこは一品ものに、"うなぎ"を、作りおきましょ!!



ちよこはこれに焦げ目が♡

おいしいうなぎのどきあがり♡♡



蒸し焼き

蒸す時間は様子見ながら数分

この価格でこの品質は大満足

たまごを焼いて、炙ったうなぎをご飯の上において、トッピング♡



調理方法

1. 冷凍のうなぎを湯煎して温める
2. トースターで1分程加熱する
3. ご飯にお酢、砂糖を入れて混ぜ、酢飯を作る
4. 酢飯の上に錦糸卵をのせる。(きゅうりとトッピングすると、色相いかにキレイで相性も抜群)
5. 卵の上にもうなぎをのせ付属のタレをかける
6. お好みでのりなど、お好みで完成



私ほ、ちよこし寿司屋にしてうなぎを食べました。身がとてふくらんでいて臭いも無く、大変おいしく頂きました。また、骨が少なく身にはらばらしいので骨が苦手な方も食べやすくって良いと思います。

配送担当

