



調理時間 15分（市販のうなぎの蒲焼きを使用）

材料 2人分

うなぎの蒲焼き	適量
きゅうり	1本
塩	小さじ 1/2
しょうが	少々
土佐酢	適量

作り方

1. きゅうりは縦半分に切ってから斜め薄切りにします。
2. しょうがは千切りにします。
3. ボールにきゅうりを入れて塩をふってよくもみしんなりしたらぎゅっと絞ります。しょうがを加えて混ぜます。
4. 器にうなぎの蒲焼きを盛り、その上にきゅうりを乗せます。土佐酢をかけていただきます。



アドバイス

- ◎ 「うざく」はきゅうりと うなぎの酢物です。
夏が近づくと思いだす一品です。
うなぎの蒲焼きは温めなおして合わせてお召しあがり下さい。