

6月2日

## 鯰のつみれ汁と生姜ごはん



鯰(中) 4匹を三枚におろし細かく切り、たたき(300g)になる。ショウガの絞り汁 小麦粉大3 味噌大2で味付けして1口大にし、こぶ出しのおつゆに浮かせて醤油と塩で味を整える。



### 生姜ごはん

新生姜150gを千切り

油揚2枚は熱湯かけて油を落として粗微塵切り 米5合で 塩小さじ2で炊き込む。



アジをさばいています