

アユの冷茶づけ



【材料】（5人分）

鮎 5匹、お米 450g、大葉 5枚、わさび 15g、お茶 500g、
油、しょうゆ、塩、片栗粉 少々

【作り方】

- 1 内臓をとった鮎を片栗粉につけてあげる
- 2 大葉を千切りにする
- 3 ごはんをにぎり、両面にしょうゆをつけて焼く→焼きおにぎりをつくる
- 4 焼きおにぎりに薬味、あげた鮎をのせ、お茶をかける

