

## ハモの手毬寿司

準備（2人分）

骨切りハモ 600g 程度半分

酢飯茶碗 1杯強

酒、味醂、

濃口醤油各大さじ3杯 水

大葉2枚 いりごま適量



手順

鍋に酒、味醂を入れて中火で煮切る。アルコールが飛んだところで醤油、同量の水を足す。

ハモの身は火が強いと丸く縮むので、落とし蓋をして弱火で含め煮にする。

味が染みたところで冷ましておく。

あらかじめ用意した酢飯に、刻んだ大葉、いりごまを混ぜる。

ハモは一口サイズに切る。

ラップに軽く握った酢飯とハモの身を乗せ崩れないように絞る。

皿に盛り付ける。