

## 【 湯引き八モ・落とし八モ 】



材料(2人前)

鱧(八モ)……………約300g

お好みで梅肉など。

### 作り方

++ 湯引き八モ編 ++

1. 皮目を上、身を下にする。
2. 上に布を敷き、上から湯を引く
3. その後、氷水の中に入れ身を引き締める。

++ 落とし八モ編 ++

4. 身を一口サイズに切る
5. 沸騰したお湯の中に身を落とし入れる
6. 白い花が咲いたら、氷水の中に入れて身を引き締める。

料亭風に梅肉で食べてよし、  
サラダの上に乗せてちょっと豪華なサラダにしても  
冷たいそうめんの横に添えるととても涼しげに見えますよ(^^)