

◎ 鮭の西京焼き

<材料>

鮭	4切れ	} ☆
白みそ	大さじ1	
上白糖	小さじ1	
酒	小さじ1/2	
みりん	小さじ1と1/2	

(作り方)

- ① ☆を合わせてペースト状になるまでしっかり混ぜ合わせる。(砂糖が溶けにくければ加熱しながら混ぜる。)
- ② 合わせた☆に鮭を1時間以上漬け込む。(ジップロックに入れて漬けるのがおすすめです！)
- ③ 魚焼きグリルまたはオーブンで、ほんのり焦げ目がつくまで焼いたら完成。(フライパンの場合は両面しっかりと焼いてください！)

◎ ワンポイント

サワラやサバ、タラにも合います。お好みです
だちを絞ってもおいしいですよ！