

しっかり味なので
ごはんがすすみます

鮭のごまみそ焼き

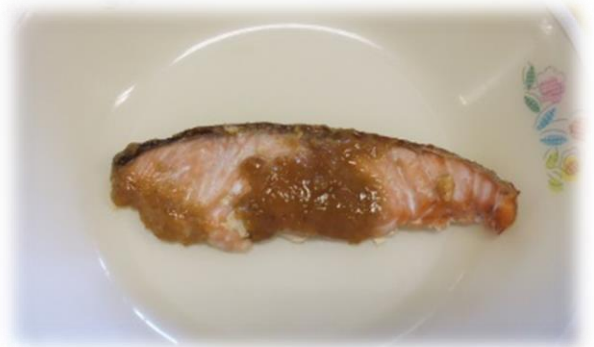
【材料】 4人分

・サケ	4切	} A
・酒	小さじ1	
・赤みそ	大さじ1	
・さとう	小さじ1と1/2	
・白すりごま	大さじ1	
・水	1/4カップ	

サケにでん粉をまぶして揚げたものに
タレをかけてもおいしいです。

【作り方】

- ① サケに酒をふっておく。
- ② Aの材料を煮立ててタシを作る。トロっとするくらいの固さに調整してください。
- ③ サケを焼く。
- ④ 焼き上がったサケにタシをかける。



ブリ五香焼き

【材料】 4人分

・ブリ	4切
・生姜	2~3mm (おろす)
・にんにく	小指の先ほど (おろす)
・長ねぎ	3cm (みじん)
・白いりごま	小さじ1
・しょうゆ	大さじ1/2
・酒	大さじ1/2
・唐辛子粉	少々

サバやタラにも合う味です。

【作り方】

- ① 材料をすべて混ぜ、ブリに20分くらい漬ける。
- ② ①を焼く。

NO Photo