

さわらのゆずみそがけ

材料 (4人分)

・さわら(切り身)	4切れ	
・塩	少々	
・酒	小さじ1	
A {	・みそ	大さじ1
	・みりん	大さじ1
	・さとう	大さじ1
・水	大さじ1	
・ゆず果汁	小さじ1	

作り方

1. さわらの切り身に塩と酒を振り、下味をつけておく。
2. さわらをオーブンまたはグリルで焼く。
3. 調味料 A を小鍋に合わせて軽く煮立たせたら、火を止めてゆず果汁を加えて混ぜ合わせる。
4. 焼けたさわらを皿に乗せ、③のゆずみそをかける。

