鰆の西京焼き

材　料

	鰆（他の魚でも代用可）	２切れ
	塩	少々
A	白みそ	８０ｇ
A	砂糖	大さじ２
A	料理酒	大さじ１
A	みりん	小さじ２

① 鰆に塩をふりかけ、10分程度置いておく。
10分置いたらキッチンペーパーで水気を拭きとる。

② Aをよく混ぜ合わせ、鰆にまぶす。
そのまま冷蔵庫で1時間以上置いておく。

③ 鰆についたAをスプーンで軽く取り除き、
クッキングシートを敷いたフライパンで弱火で焼く。

④ こんがりと色がついてきたら、ひっくり返して
しっかり中まで火が通るまでじっくり焼く。

できあがり！