

鮭の西京焼き

材料(4人分)

鮭	4切れ
西京味噌	76g
料理酒	10g
みりん	20g

※他にも、白身の魚など様々な魚に応用できます！

作り方

- ①調味料を全て合わせる。
- ②鮭にたっぷり①を塗り、30分以上漬ける。
- ③そのまま、オーブン天板に並べる。
- ④200度に予熱したオーブンで10分ほど焼く。
火が通ってほんのり焼き色が付いたらできあがり！

