

## サバの味噌煮

### 材料(4人前)

鯖	4枚
白味噌	75グラム
きび砂糖	55グラム
生姜	ひとかけ
合成清酒	小さじ1
水	100cc

### 作り方

- ① 生姜を皮付きのまま厚切りスライスに切る。
- ② 鍋に鯖と①の生姜・調味料・水を入れ、クッキングシートなどで落とし蓋をしながら煮る。
- ③ 鯖に火が通り、味が染みたら完成です♪