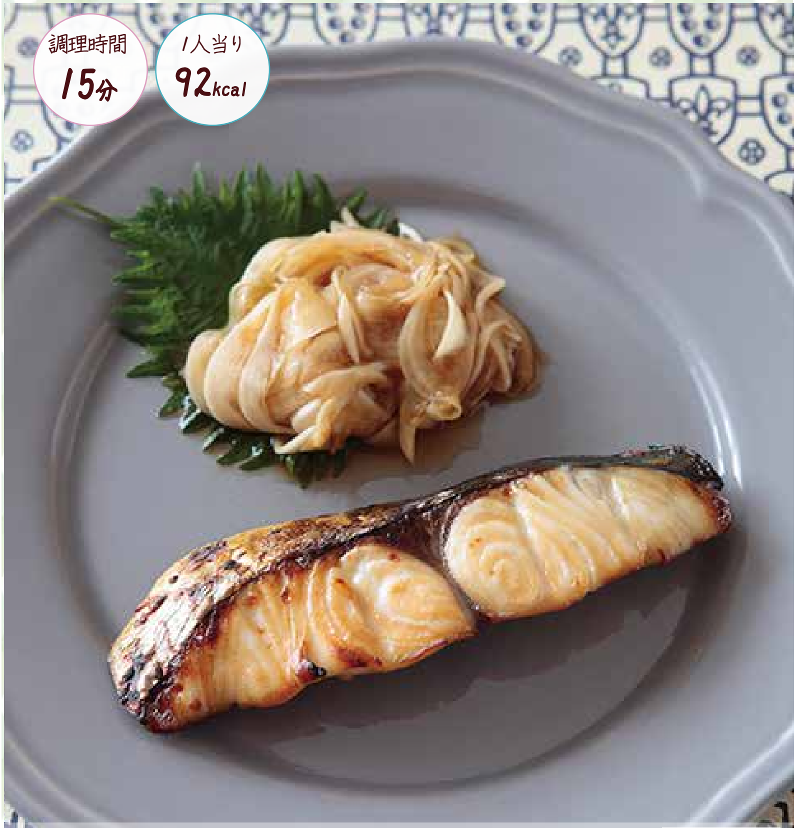
# さわらの甘酒焼き

甘酒を使うとしっとりして、みりんを使った幽庵焼きとは一味違うおいしさです。

調理時間 15分

1人当り 92kcal



## ●材料（2人分）

- さわら切身 ……… 2切
- 新玉ねぎ ……… 1/4個
- 大葉 ……… 2枚

A
- 甘酒 ……… 大さじ2
- 酒 ……… 大さじ1
- しょうゆ ……… 大さじ1

B
- 黒酢 ……… 大さじ1
- しょうゆ ……… 小さじ1/2

## ●作り方

① ジッパー付き保存袋にA、さわらの順に入れ冷蔵庫で30分漬ける。

② 玉ねぎは薄切りにして、Bであえる。

③ さわらは魚焼きグリルの中火で両面を焼く。皿に取り、大葉と②を添える。

POINT ！
漬けた状態で2日ほど保存可能
冷凍することもできます。甘酒のかわりにみりんで代用することもできます。

東信水産のHPでもご覧いただけます。
http://www.toshin.co.jp/

**東信水産お魚かんたんレシピ**

料理　渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る