

簡単混ぜるだけ！何にでも合う万能みそダレ！

万能みそダレの 鮎焼き



【材料(4人前)】

- | | | | |
|-----|------|-------|--------|
| ・鮎 | 4尾 | ・しょうゆ | 小さじ1.5 |
| ・みそ | 50g | ・ごま | 少々 |
| ・砂糖 | 大さじ2 | ・青ねぎ | 適当 |
| ・酒 | 大さじ2 | | |



誰でも簡単！



魚大好き料理人 まりえ

魚料理を中心とした飲食店を経営。
新進気鋭の若手女性料理人。

おまけ

余ったみそダレは、おにぎりに混ぜ込んで焼くと美味しいよ！



1 万能みそダレの材料を全てボウルに入れ、なじむまでよく混ぜる。



2 鮎を背開きにして内蔵を取り、きれいに水洗いし、水分を拭き取る。



3 鮎のみを8割程度素焼きにする。



4 片面ずつ万能みそダレを塗り、軽く焦げ目が付くまで焼く。



5 アルミホイルを使い、タレが流れたり焦げないように工夫しましょう。

ポイント

開きにせず、そのまま素焼きで作ってもOK!

完成



盛り付けて完成!