

鮭の磯辺焼き



材 料 (4人分)

・鮭	4切れ
・青のり	小さじ1
・醤油	大さじ2
・みりん	大さじ2
・酒	大さじ2
・砂糖	小さじ1

作 り 方

1. 鍋に酒・みりんを入れ火にかけ、アルコールをとばします。
2. ボールまたは、袋に全て調味料をあわせ鮭もいれ、15分～30分置いて味をしみ込ませます。
3. 焼く前に青のりを鮭の上にふりかけて焼くと出来上がりです。
〔 オープン 230度 約15分
グ릴ル 裏表 約5分ずつ
※どちらでも可、またはフライパンでも可