

鮭のみそ焼き・照り焼き



材料(約4人分)

みそ焼き

無塩鮭	4切れ	みそ	100g
酒	30g	みりん	30g
濃口醤油	30g	砂糖	50g



材料(約4人分)

照り焼き

無塩鮭	4切れ	濃口醤油	100g
酒	80g	みりん	60g
砂糖	100g		

作り方

- ① 調味料をすべて混ぜ合わせる。
- ② 鮭を①で一晩から1日漬け込む。
- ③ ②を魚焼きグリルで焼く。

ワンポイント

みそ焼きのみそは、赤みそと合わせみそを同割りにしてもOK

また白みそにすると西京焼きになりますよ。照り焼きの漬けだれにゆずの皮を削って一緒に漬け込むと柚香焼きになっておいしいですよ。魚種はなんでも代替できますが、ぶりの様な脂の乗った魚は漬けだれを弾くので2日程浸けてください。鶏肉や厚切りの豚肉でも代替できます。