

魚の照り焼き



《材料 4人分》

・魚 50g×4切れ（魚はカラスカレイや鯖、鯖など好みの魚を使って下さい）

・玉ねぎ 15g

★しょうゆ 大さじ1

★みりん 小さじ1

★砂糖 小さじ1

★酢 小さじ1

★しょうが汁 小さじ1

《作り方》

① 魚に軽く塩をふっておく。

② フードプロセッサーで玉ねぎをすりおろし、★の調味料と混ぜ合わせる。

③ ②に①を漬け込み200℃のオーブンで10分くらい焼く。

※玉ねぎや酢、生姜で食べやすくさっぱりした味に仕上がります。