

## 《主菜》 鮭のねぎみそ焼き



長ねぎを肉料理や魚料理に使うことで、肉や魚の生臭みを消すことができます。

### ▶材料（4人分）

鮭の切り身 60g 4枚

### ★ねぎみそ

長ねぎ（みじん切り） 4g

酒 小さじ1

みりん 小さじ1

きび砂糖 大さじ1

白味噌 大さじ1

### ▶作り方

① 鮭を★の材料で漬け込んで魚焼きグリルで焼く。

※焦げやすいので注意して焼く。

※下味に胡麻を加えてもおいしくいただけます。