

熊本トヨペット

poppin'カラフルレシピ^o

~65~

年末のおもてなし recipe

魚週の西京焼き

◎ 材料 4人分

- ◎ 魚週の切り身 4切れ
- ◎ 白みそ 160グラム
- ◎ 酒 大さじ1
- ◎ みりん 大さじ2
- ◎ プレーンヨーグルト 大さじ2

★ 作り方

1. 白みそ, 酒, みりん, ヨーグルトを混ぜて。
ラップに少量広げ, 水気をふいた魚周を1切れずつのせ
残りのみそ床を等分にして1切れずつ全体にぬる
ラップで包んで冷蔵庫で一晩以上おく。
◎ この状態で約1週間冷蔵保存できます。
2. ラップを取って, みそをぬぐい取り, 半分に分ける
3. ②を魚焼きグリルに並べ, 両面を4~5分ずつ
弱火で焼く (こげやあいの注意)
器に盛って, おだちやお醤油を添える