

# 鮭の西京焼き

## ◎材料(4人分)

- 生鮭・・・4切れ
  - 味噌・・・大さじ2
  - みりん・・・小さじ2
  - 砂糖・・・小さじ2
  - 油・・・適量
- } A



## ◎作り方

- ① ボールに A を入れ混ぜ合わせます。
  - ② ①に鮭を入れ30分つけ込みます。
  - ③ つけ込んだ鮭を油をひいたフライパンに入れ、魚に火が入るまで加熱したら出来上がりです。
- ※焦げやすいため火加減に注意

