

さばの味噌煮



材料

材料名	使用量	材料名	使用量
さば	4切れ		
生姜	1片		
葱	適量		
<調味液>			
特撰丸大豆しょうゆ	大さじ2		
砂糖	大さじ4.5		
秋田こまち味噌	大さじ2.5		
清酒	1カップ		

料理特徴

醤油と味噌を合わせて味付けします。それぞれの持ち味を活かし、まろやかに仕上がります。薬味をたっぷり添えてお召し上がり下さい。

作り方

- ①サバはさつと湯をかけて湯通ししておく。
- ②鍋に調味液をいれて一煮立ちさせ、サバを入れ、おとし蓋をして15分弱火で煮る。
- ③お皿に盛り付け、千切りにした生姜、葱を添える。