

金目鯛の煮付け



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
金目鯛	1尾		
生姜(スライス)	1片分		
＜調味液＞			
二段熟成	大さじ2.5		
みりん	大さじ2.5		
砂糖	大さじ1.5		
酒	大さじ1.5		
水	1/2カップ		
木の芽	適量		

料理特徴

上品な味わいとコクのある二段熟成を使用した金目鯛の煮付けです。素材の味を残しながらしっかりとした味付けに仕上げます。

作り方

- ①鍋に＜調味液＞を入れて加熱し、沸騰したら金目鯛と生姜を入れる。
 - ②蓋をして弱火にし、5分ほど蒸し煮にする。
 - ③蓋を取って中火にし、タレが金目鯛に回るよう沸騰させながら10分ほど煮詰める。
 - ③器に盛りつけ、木の芽を添えたら出来上がり。
- ※ごぼうや豆腐を付け合わせとして一緒に煮るのもおすすめです