

魚の西京焼き（幼児4人分）



材料

白身魚(50グラム程度)	4切れ
酒	小さじ1
味噌	小さじ2
みりん	小さじ2
砂糖	少々
油	適量

作り方

- 1,魚に酒をふっておく。
 - 2,味噌とみりん・砂糖を合わせ、火にかけておく。
 - 3,油を熱したフライパンで1の魚の両面を焼き、
仕上げに2のタレをかける。
- ✿魚は白身魚や鮭でも美味しいです。
 - ✿豆腐や鶏肉にかえても美味しくできます。