

さわらの西京焼き



材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
さわら	1切れ	4切れ	① 酒、西京みそ、本みりんを混ぜ合わせる。 ② さわらを①に漬け込む。 （一晩冷蔵庫に入れておくと味がよく味がしみ込む。） ③ オーブンで15分焼く。
酒	1. 2 g	4. 8 g	
西京みそ	6 g	24 g	
本みりん	1. 8 g	7. 2 g	