

鰹の焼きびたし

冷めてもかたくならないので常備菜におすすめ

材料（4人分）

鰹の切り身（皮つき）	4切れ
しょうが（すりおろし）	大さじ3
しょうゆ	100cc
酒	70～100cc

- ① バットなどの平らな容器にすりおろしたしょうが・しょうゆ・酒を入れて混ぜ合わせ、たれをつくります。
 - ② 鰹の切り身は白焼きにして焼きたてを①のたれに漬けます。
時々裏返して両面にたれがしみるようにします。
- ※ 温かいうちでも、冷めてからでもおいしくめしあがれます。
- ※ 密封容器に入れて冷蔵庫で4～5日もちます。

