

鯉の焼きびたし

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）★

鯉の切り身（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

作り方

- 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 鯉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。
- ③ 時々裏返して両面にたれがしみるようにします。
- ④ 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。