

さばの

ヤンニョムカンジャンかけ

4人分

材料

さば(切身)	4切れ	酒	少々
生姜	少々	A	醤油 大さじ2
にんにく	少々		砂糖 大さじ2
長ねぎ	6cm		酒 小さじ2
黒ごま	小さじ1		ごま油 小さじ1
			一味唐辛子 少々

作り方

- ① さばは酒をふって焼く
- ② 生姜・にんにくはすりおろし長ねぎはみじん切りにしAと火にかけ煮る
- ③ ②にごま油・一味唐辛子を加え①にかけて黒ごまをふる

材料・調味料の量は目安です