

さばの味噌煮

4人分

材料

鯖	4切
生姜	少々
醤油	小さじ1
砂糖	大さじ1・1/2
A 白味噌	大さじ1
赤味噌	大さじ1
みりん	小さじ2
酒	小さじ1
水	50cc

作り方

- ①生姜はすりおろし、Aをよく合わせて軽く煮立たせる
- ②煮立たところに鯖を入れ沸騰したら少し火を弱め、落し蓋をして鍋を時々ゆらしながら煮含める

材料・調味料の量は目安です