

サワラの幽庵焼き



材料 サワラの切り身3切れ、酒、みりん、塩、薄口醤油
各同量、ゆず

作り方 ①サワラの切り身に薄塩をする。

②同量の酒、みりん、薄口醤油に
ゆずの輪切りを香り付けとして
入れ、①をつけ込む。



③弱火でじっくりと焼き上げる。

ここがポイント！



つけ込む時間によって味を調整する