



## 魚の香り味噌焼き（大人2人・子ども2人分）

### <材料>

さわら（50g）4切れ

味噌 大さじ1弱      砂糖 大さじ1/2

酒 小さじ1/2      みりん 小さじ1強

ごま油 少々

### <作り方>

①味噌、みりん、砂糖、酒、ごま油を合わせて、魚にからめる。

②鉄板にオーブンシートをひいて魚を並べて、200℃で15分間焼く。