

鮭のごまだれかけ

材 料 4人分 調理時間 約 20 分

- ・ 鮭 (生) 4切れ
- ・ 清酒 小さじ2
- ・ 食塩 少々

ごまだれ

- こいくちしょうゆ 小さじ2弱
 - みりん 小さじ2
 - 砂糖 大さじ1と1/3
 - いりごま と すりごま それぞれ 小さじ1強
 - 水 大さじ1
- 水溶き片栗粉
- 片栗粉 小さじ1/2
 - 水 大さじ1



作り方

- ① 鮭は、清酒と食塩をまぶして10分位おき、下味をなじませてから、焼く。
- ② 小さいなべに●の調味料と水を加えてよくかき混ぜてから、火にかけ弱火で煮る。沸騰してきたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③ ①の鮭に、②のたれをかけてできあがり。