

# はまちの照り焼き

東かがわ市で養殖されているはまちの照り焼きです。



## 材 料 4人分

- はまち 4切れ
- 清酒 小さじ1
- しょうゆ 小さじ1/2

## たれ

- |     |        |        |
|-----|--------|--------|
| 調味料 | しょうゆ   | 小さじ2   |
|     | 砂糖     | 大さじ1   |
|     | みりん    | 小さじ1   |
|     | 水      | 大さじ2   |
|     | 水溶き片栗粉 |        |
|     | 片栗粉    | 小さじ1/2 |
|     | 水      | 大さじ1   |

## 作り方

- 1 はまちは、下味として清酒としょうゆをふりかけ、10分くらいなじませてから焼く。
- 2 なべに調味料を加えて煮る。沸騰してきたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 3 1のはまちに、2のたれをかける。

