

さばのごまみそかけ

4人分

材料

さば切身	4切れ	A	酒	小さじ4
酒	小さじ1		みりん	小さじ2
油	少々		砂糖	小さじ2
生姜	少々		みそ	小さじ4
長ねぎ	10g		片栗粉	小さじ1/3
白ごま	大さじ1		水	大さじ2

作り方

- ① さばに酒をふって焼く
- ② 生姜はすりおろし、長ねぎはみじん切りにする
- ③ 油で生姜・長ねぎを炒め、よく混ぜたAを加えて
とろみが出るまで加熱する
- ④ ①に③をかけ、白ごまをふりかける

材料・調味料の量は目安です