



## ほっけの塩焼き



### 材料

- ・ホッケ(開き) 1枚
- ・酒 大さじ1

(添え物)

- ・みょうがの甘酢漬け
- ・大根おろし
- ・すだち など、お好みのもの

### 焼き魚をふっくらと焼ける焼き方

1. 魚焼きグリルを熱し、ホッケを入れて酒をまんべんなくふりかけ、焼く。
2. 器に盛り付け、お好みの添え物をして完成。

### <ポイント>

- ・焼くときに酒をふることで、臭みをおさえてふっくらと焼きあがります。
- ・野菜の塩漬けやぬか漬け、甘酢漬けなどを添えると口をさっぱりとリセットさせることができ、飽きずに食べすすめられます。

こちらのQRコードからスマートフォンでもレシピを確認いただけます!!

