

16. キンメダイの姿蒸し 香味ソース添え



材
料
(
4
人
分
)

キンメダイ (500g 程度) 2尾

白ねぎ 適量

酒 //

塩 //

香味ソース

しょうゆ 大さじ3

酢 大さじ3

ねぎ 1/2本

しょうが 10g

にんにく 1片

豆板醤 小さじ1/2

ごま油 小さじ1

- 作
り
方
- (1) 香味ソースのねぎを小口切り, しょうがはみじん切り, にんにくはすりおろし, 全部を混ぜておく。
 - (2) キンメダイは内臓を取り除き, 皮に切れ目を入れて塩, 酒をふっておく。
 - (3) キンメダイはホイルに包むか, 皿にのせて, 15~20分蒸す。
 - (4) 白ねぎを千切りして, 蒸し上がったキンメダイの上に飾り, 香味ソースを添える。

- 一
口
メ
モ
- ・香味ソースを付けて, 熱いうちに食べるとおいしい!
 - ・香味ソースはキンメにかけても良い。
 - ・豪華な一品!