

* 酒粕を使ったメニュー *

銀だらの粕漬け



材料 * 2人分

分量

銀だら	2切れ
塩	少々
A/アツル特撰酒粕	50g
A酒	大さじ1
Aみりん	大さじ1
A塩	小さじ1/5
大根(すりおろし)	80g

作り方

- ①Aをすり鉢で混ぜ合わせる。
- ②銀だらに①を塗り、さらし布で包み、さらにラップで包んで1〜2日ほど漬ける。
- ③②の切り身から、酒粕をとってグリルで焼く。
- ④皿に③を盛り、大根おろしを添える。

POINT

酒粕の香りが脂ののった銀だらにしみこみ、食欲をそそる風味豊かな一品です。銀むつや鮭などを漬けても美味しく召し上がっていただけます。