

# 鮭の粕漬け



## 【材料（2枚分）】

- ・ 鮭切り身 2枚
- ・ 酒粕 300g

### 調味料

- |           |             |
|-----------|-------------|
| ・ 醤油 大さじ1 | ・ 味噌 150g   |
| ・ 砂糖 60g  | ・ 日本酒 100cc |

## 【作り方】

- ①酒粕を電子レンジで3分温めボールにうつし、調味料を混ぜ合わせる
- ②タッパーに、①の酒粕→ガーゼ→鮭→ガーゼ→酒粕 の順番に入れ、1～2日間冷蔵庫で保管する
- ③②の鮭だけを取り出し、焼いて出来上がり！