

## ぶり葱味噌焼

### 材料 (4人分)

ぶり (切り身)	50g × 4
酒 } A	大さじ 1
薄口 }	小さじ 1

### ※葱味噌

長葱 (みじん切り)	中 1/2 本
白味噌	50g
卵黄	1ヶ分
酒	大さじ 3
水	大さじ 3
味醂	大さじ 1
薄口	小さじ 0.5
サラダ油	適量



### 作り方

- ① ぶりを A に浸す。(15 分位)
- ② 鍋にサラダ油を入れ長葱を炒める。しんなりしたら、その他の材料を加えて弱火で練り上げる。
- ③ ぶりを焼いて器に盛り②をかける。