

ちだい 付け焼き

材料 (4人分)

ちだい (腹身) 4切
酒
味醂
濃口
おろし生姜



作り方

- ① 切身に薄塩をふり (10分)、余分な水分を出す。
- ② 酒、味醂、濃口を同割に合わせ①とおろし生姜を加え、(10~15分) おく。
- ③ ②を焼いていき、焼き上がりに一度、醤油ダレを塗って、サッと焼き照りを出す。