



※写真はイメージです。

胡麻の香ばしさがおいしい！

丸干しいわしの胡麻焼き

材 料（1人分）

いわしの丸干し……………2本
白いりごま……………大さじ1
醤油……………小さじ1
みりん……………小さじ1/2
はちみつ……………小さじ1/2

作り方

1. いわしの丸干しを両面焼きます（片面約3分ずつほど）。
醤油、みりん、はちみつは混ぜておきます。
2. 焼きあがったら醤油、みりん、はちみつを混ぜたタレをかける。
さらにその上にいりごまをふりかけて完成。