

## コアユのみそ煮

コアユを味噌で煮込みました。川魚の  
苦手な人にもおすすめ！



【材 料】 (4人分)

コアユ 200g

|   |      |         |
|---|------|---------|
| A | 水    | 1カップ    |
|   | 酒    | 大さじ2～3  |
|   | みそ   | 60～100g |
|   | しょうゆ | 少々      |
|   | 土生姜  | 10g     |
|   | 砂糖   | お好みで    |

【作り方】

コアユは洗います。

土生姜をせん切りにします。

A の調味料を鍋に入れ、コアユを煮ます。

紙蓋をします。

水で最初煮て、途中でみそを加えても、好みに砂糖も加えてください。

(みその甘さが変わります)