

焼きホンモロコのどろ酢がけ

ホンモロコの素焼きをどろ酢と呼ばれるからし酢味噌でいただくのもお酒がすすむ一品です。



料理・写真撮影：高橋滝治郎

【材 料】 4人分

ホンモロコ 120g(約12尾)

どろ酢

白味噌	50g
砂糖	25g
酢	大さじ2弱
ねりからし	小さじ1/2

【作り方】

魚を洗って、串を打ち、こんがりと素焼きする。
(オーブンを250℃に加熱し、天板にオープンシートをしき、魚をのせ3～5分程度焼く方法もある。ガスコンロのグリルでも可)

分量の白みそ、砂糖、酢を混ぜ合わせ、好みでねりからしを適量入れ、トロツとしたどろ酢をつくる。

焼いた魚を器に盛り、どろ酢をそえる。

できあがりです。