

# 11月旬のおすすめレシピ

## 寒ブリの濃厚讃岐白味噌西京焼き

西京焼きには特に濃厚な味わいある讃岐白味噌漬けで更に美味しく。

### ●材料

寒ブリ	2	切
塩	少々	
☆サヌキ白みそ	大さじ	2
☆みりん	大さじ	1
☆砂糖	小さじ	1



### ●作り方

寒ブリに振り塩をして水分をキッチンペーパーでふき取る。  
ラップに寒ブリを並べ、合わせ混ぜた☆を両面に塗る。  
ラップを包み冷蔵庫で1時間以上漬け込む。(一晩以上が良い)  
味噌を軽く拭いフライパンに油を引き弱火で両面を焼いて完成。  
お好みでみりん(分量外)を少量入れ強火にし照りを付けて完成。

創業1931年



株式会社イトツミ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230