

## <主菜 おせち>

### 鯛のゆあん焼き

#### ○材料 (6人分)

鯛の切り身 6切れ

#### ○ゆあん地

酒 300cc

みりん 70cc

濃口醤油 25cc

たまり醤油 20cc

ゆず 1個

#### ○作り方

1. 鯛切り身は軽く流水で洗い、よくぬぐって軽く塩をしておく。10分ほど置いたらよく拭く。
2. ゆあん地を作る  
酒とみりんを合わせて火にかけ、煮切り250cc程度まで詰める。温かいうちに濃口醤油、たまり醤油を混ぜてさましておく。
3. ②に①をつけ2時間程度置く。  
(引き上げて冷凍も可能)

