

**材料 2人分**

ぶり	2切れ
----	-----

〈つけ汁〉

こいくちしょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1

調理時間 90分 (漬込み時間含む)**作り方**

1. つけ汁の調味料は合わせておきます。
2. ぶりの切り身の両面に塩をふり10分ほどおきます。
3. ナイロン袋につけ汁を入れ、水気をキッチンペーパーでふき取ったぶりを入れます。冷蔵庫で一時間休ませます。
4. ぶりの水気をキッチンペーパーでふき取ります。フライパンに薄く油を敷いてぶりを焼きます。



5. ぶりに焦げ目がついたら裏返して焼きます。

器に盛り大根おろしを添えます。



アドバイス

◎魚は塩をふってしばらく置くと水気が出てきます。この水気が生臭みの素になるので、しっかりとキッチンペーパーでふき取ってから調理してください。