



## イワナの味噌煮

### 材料(作りやすい分量)

イワナ	8尾
味噌	大さじ4
酒	大さじ3
みりん	大さじ3
砂糖	大さじ3
生姜	1かけ
実山椒	大さじ2
水	150ml
粉山椒	小さじ1

### 作り方

- 1 イワナはわたを除き、魚焼きグリルでこんがりと焦げ目がつくまで焼く(素焼き)。
- 2 鍋に調味料を入れて混ぜ合わせて煮立たせる。
- 3 せん切りにした生姜、実山椒を加えて、1を重ねないように並べて落とし蓋をして約30分煮る。
- 4 器に盛り、粉山椒を軽く振る。山椒の葉があればトッピングする。針生姜でも良い。



料理を彩る

日光産  
農畜水産物例

