

静岡のっておきレシピ

御前崎黒潮きんめの西京焼き



材料（2人前）	分量
御前崎黒潮きんめ（切り身）	1枚（約100g）
塩	ひとつまみ
白みそ	200g
料理酒	20cc
みりん	20cc

作り方

1	御前崎黒潮きんめの両面に軽く塩を振り、1時間ほど置く。
2	白みそ、料理酒、みりんを合わせてみそ床を作る。
3	1の表面の水分をキッチンペーパーなどで拭き取る。
4	タッパーなどの容器に2、キッチンペーパー、3、キッチンペーパー、2の順で、魚の身とみそが直接触れないように重ねて入れる。
5	冷蔵庫で3日間寝かせる。
6	切り身を取り出し、魚焼きグリル（中火）で7～9分焼いたら出来上がり！
ポイント	2のポイント：みそ床にショウガやさんしょうなどを入れても◎ 6のポイント：余ったみそは再利用OK。焦げやすいので火加減に注意。 【静岡県産のおすすめ食材】 ＜御前崎黒潮きんめ：頂（しずおか食セレクション）認定品＞ とろけるような脂と旨味を兼ね備えた身質はまさに黒潮がもたらした恩恵。厳格な資源管理を行う漁師達が丁寧に釣り上げる遠州灘の恵み豊かな金目鯛。