

お酒にぴったりのおすすめ料理

レシピ de Cooking!



【鯖の柚子胡椒焼き】

※ この料理にあうお酒

[ビール](#)

レシピ

※ 材料 (分量 2人分)

鯖	2切れ
付けだれ	
柚子胡椒	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
なす	1本
いんげん	4本

※ 作り方

ナス・インゲンは洗ってへたを取り、食べやすい大きさに切る。

鯖を3センチほどの大きさに切り、合わせた付けだれをかけ、10分ほどおく。

グリルで2の鯖と、1のナス・インゲンをそれぞれ焼き色がつくまで両面焼く。

ワンポイント!

柚子こしょうは青ゆずと青唐辛子がペースト状になったもので冷奴や鍋の薬味などに使います。お味噌と相性がいいので「味噌煮」に使うと、少しでも また違った味が楽しめます。

レシピ提供:STUDIO POT/黒田亜衣子

[▲ このページのトップへ](#)