

納豆大好き！！

魚の納豆みそ焼き

【 材料 】(おとな2人子ども2人分)

	かれい	4切れ
A	しょうゆ	大さじ 1/2
	酒	大さじ 1/2
	長ねぎ	1/4本
	ひきわり納豆	1パック
B	みそ	大さじ1
	みりん	小さじ2
	ごま油	小さじ1



【 作り方 】

- ① 魚はAの調味料で下味をつける。長ねぎをみじん切りにする。
- ② 長ねぎとひきわり納豆とBの調味料を混ぜ合わせる。
- ③ 180℃のオーブンで魚を10～13分焼く。
- ④ 魚が焼けてきたら、②をのせて長ねぎに火が通るまで焼く。

※ みそが焦げやすいので気をつけましょう。