

# 白身魚のカレー醤油焼き

形上保育園



## 材料 (2人前)

白身魚 (切り身)・・・2切れ

醤油・・・・・・・・・・10g

みりん・・・・・・・・・・5g

砂糖・・・・・・・・・・5g

カレー粉・・・・・・・・・・1g

## 作り方

- ① 調味料をすべて混ぜ合わせる。
- ② 白身魚を調味料に30分ほど、漬け込む。
- ③ つけ汁から白身魚を取り出し、180度のオーブンで20分ほど色よく焼いたら出来上がり。

♥簡単、おいしい魚レシピです。