

## 魚の酢じょうゆ焼き

【材料】 子ども 2人 大人 2人分

	白身魚	6切れ
調味料	酢	小さじ 2
	砂糖	小さじ 1.5
	しょうゆ	大さじ 1
	長ねぎ	3 cm くらい

【切り方・下処理】

長ねぎ：みじん切り

【作り方】

- ①調味料をよく混ぜ合わせ、みじん切りにした長ねぎを加える。
- ②①に魚を 15 分ほど漬ける。
- ③フライパンまたはオーブンで焼く

### 一口メモ

- ・長ねぎが焦げやすいので、注意して下さい。
- ・長ねぎが香ばしく、さっぱりとした仕上がります。