

ホンモロコの素焼き

冬場の脂が程よくのったホンモロコを七輪で炙り焼きながら、熱燗を一杯するのはなにものにも代え難い格別なものがあります。



調理&写真 太田滋規

【材 料】 4人分

ホンモロコ 240g(約24尾)

ショウガ醤油

〔 ショウガ 適量
醤油 適量

【作り方】

魚を洗って、水を切る。

出来れば炭火でこんがり焼く。

(オーブンを250℃に加熱し、天板にオーブンシートをしき、魚をのせ3～5分程度焼く方法もある。ガスコンロのグリルでも可)

ショウガをすり下ろし、適量の醤油と合わせてショウガ醤油にする。

のモロコが焼けたら、熱いうちに のショウガ醤油につけて熱いうちにいただく。

できあがり です。