



すいじむ ハマチの吸酢蒸し

・材料 (4人分)

ハマチ	4切	
紫玉ネギ	1/2個	
ネギ	少々	
ショウガ(すりおろし)	少々	
(A)	酢	カップ1/4
	だし汁	カップ1/2
	砂糖	小さじ1
	酒	大さじ1
	うす口しょうゆ	大さじ1と1/2
(下味用)塩、酢、酒	各適量	

・作り方

- ①ハマチはバットに並べ入れて塩少々をふって10分間ほど置く。
- ②紫玉ネギは薄切りにして水にさらし、ざるにとって熱湯をかけ、酢適量につける。
- ③ネギは小口切りにする。
- ④①に酒適量をふって、バットごと蒸し器に入れて10分蒸す。蒸し上がったたら、蒸し汁は捨てる
- ⑤小鍋に(A)を合わせたてひと煮立ちさせる。
- ⑥温めた器に酢をきった②を敷きハマチを盛って⑤をかける。ショウガとネギをのせる。