

西京燒魚 (和式焗魚)

調味料:

味醂 半杯
日本清酒 半杯
白色味噌 (減鹽) 1 杯

材料:

鱸魚塊 3 件(約磅半)

做法:

將調味料慢火畧煮,攤凍後塗勻魚塊,放入雪櫃醃 2 天,平放在焗盆上,放入焗爐以高火 (GRILL) 焗 10 至 15 分鐘,便可食用.

小貼士

可改用其他魚,如龍俐或黑魚均可
若喜歡淡味,魚塊醃 1 天亦可

鳴謝食譜由 Rebecca Chan 提供

晨光活現溫哥華 何活權