

## 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