

ほろり、しっとり、おいしい

魚の麴漬け



お使いのこうじ床を
使用した簡単レシピ



Sakana kojidoko



焼く | 献立

撮影料理 / 構成 / Naoki Onishi / kunie ochi

材料（2人分）

お好みの切り身魚 2枚（約200g）
こうじ床 適宜

※こうじ床はこうじ漬の素に加水して一週間くらい
使用したものがおすすめです。

作り方

- ① お好みの切り身表面にこうじ床を全体に塗りラップで包み冷蔵庫で8〜12時間漬け込む。
- ② こうじ床をかるく落とし、フライパンかグリルで中火〜弱火にして両面を焼く。