

鯛の柚子ジャム焼き



▼材料（4人分）

- 鯛 …4尾
- 柚子 …2個
- 砂糖 …100g
- 濃口醤油 …大1
- サラダ油 …大1

▼作り方

- ① 柚子の皮を剥いて千切りにして砂糖を混ぜて1時間置き、実は絞る。
- ② 耐熱ボウルに入れてレンジで2分加熱し、全体を混ぜて更に2分加熱する。
- ③ 鯛を手開きにして②と濃口醤油を混ぜたものに半日漬ける。
- ④ サラダ油で両面焼く。