

メサバ



● 材料〈4人分〉

塩サバ……………1尾(大きいもの)
 米酢……………適量
 昆布……………1枚
 ゆず皮……………適宜

● 作り方

- 1 塩サバを3枚におろし皮を取る。
- 2 サバに浅く切り込みを入れる。
- 3 バットに昆布を敷き、サバを並べお好みでゆず皮をちらし、米酢をサバが漬かるくらいかける（半日位漬けると味がなじみます）。
- 4 食べる時にお好みでしょうゆを付けていただく。

ひとくちメモ!

塩サバは少し解凍してから扱って調理しやすいです。お正月の保存食にどうぞ。