

ここがポイント！



焼いて漬けるだけ～♪  
暑い日にもってこい！の鰹の作りおきレシピです。  
2～3時間後から3日くらいまで美味しく召し上がれますが、  
2日目がオススメです。

## 材料 2人前

## 作り方

1. 鰹はエラとお腹を出して飾り包丁を入れ、素焼きする。  
(塩は振りません)
2. 保存容器に1の鰹を並べ、すし酢をヒタヒタになるまで注ぐ。  
(もちろん自家製の甘酢があればそちらで)
3. ショウガの千切りを散らして冷蔵庫へ。

## 私の工夫