

イワシのグリル香草添え

\ 1POINT COMMENT /

イワシを香ばしく焼き上げて、
レモンをギュッと絞って召し上がれ。



材 料

INGREDIENTS

- イワシ・・・・・・・・2尾
- 粗塩（おいしいものがよい）・・・・適宜
- 好みのハーブ（今回はミント、ディルを使用）・・・・適宜
- レモン汁・・・・・・・・適宜

作り方

1. イワシの内臓を取る。
2. 粗塩を適宜ふる。
3. 魚焼きグリルの高温、もしくはオーブン（230度）で7分ほどパリッと焼く。
4. 器に盛り、好みのハーブをのせてレモンをギュッと絞っていただく。