

## 屋台のイカ焼き



### 材料 (1杯分)


イカ 1杯 醤油大さじ1 砂糖小さじ2 みりん 大さじ1 酒大さじ1 生姜擦りおろし 1かけ分

#### ■ トッピング

マヨネーズ・七味唐辛子などお好みで

### 作り方

1  イカはワタや骨、口などを取り下処理したら身の両面に切り目を入れる。

2  フライパンに調味料を全て入れ煮立ったらイカを加える。

3  イカをひっくり返しながら煮汁が無くなるまで煮からめて出来上がり！

4 お好みでマヨネーズや七味唐辛子などもどうぞ。