

## \*鯧の照焼< 1人分 >

～材料～

鯧切り身1枚

大葉1枚

しめじ1/8パック

玉ねぎ1/8個

パプリカ1/8個

酒2.5cc

みりん2.5cc

濃口醤油2.5cc

砂糖大さじ1/4杯

薄力粉少々

塩・胡椒適量

バター適量

～作り方～

① 鯧切り身に軽く塩・胡椒をして下味をつけ、大葉を鯧切り身の川の部分に貼り付け、薄く薄力粉をつける。

② フライパンを熱し、大葉のついていない方から焼き始める。

③ 焼き色がついたらひっくり返し、酒、みりん、濃口醤油、砂糖を入れて煮詰める。

④ 野菜を適当な大きさに切り、フライパンで炒める。

⑤ ④に塩・胡椒で味付けし、最後にバターを入れる。

⑥ 出来上がった③を皿に盛り、付け合わせの⑤を盛る。