

鮭のゆず風味



揚げた鮭に甘い味噌ダシをかけた、ご飯にぴったりの一品です。もちろん、他の魚でもおいしくできます。

《調理のポイント》

鮭に片栗粉をまぶす時は、余分な粉は落として薄くつけるときれいに揚げることができます。

◇材料（5人分）◇

- ・ 生鮭切り身 5切
- ・ 片栗粉 大さじ5
- ・ 揚げ油 適量
- ・ ◎白みそ 大さじ2
- ・ ◎砂糖 大さじ2.5
- ・ ◎みりん 小さじ2
- ・ ◎水 大さじ1.5
- ・ ゆず（絞り汁） 大さじ1

◇作り方◇

- ① 鮭に、片栗粉を両面まぶします。
- ② 油で揚げます。
※フライパンに多めの油で焼いてもOK
- ③ 小鍋に◎の材料を入れ、加熱して溶かします。
- ④ 最後にゆずの絞り汁を入れ、軽く混ぜてダシを作ります。
- ⑤ 揚げた鮭にダシをかけます。