

鮭のぶぶあられ焼き

ぶぶあられをつけた揚げ物で食卓が華やかになります



材料 (4人分)

鮭	……	4切れ
酒	……	大さじ1
みりん	……	大さじ1
しょうゆ	……	大さじ1
片栗粉	……	適量
ぶぶあられ	……	適量
なたね油	……	大さじ2

作り方

- 1 バットに酒、みりん、しょうゆを入れて混ぜる。
- 2 1 に鮭を並べ、時々返して30分くらいつける。
- 3 鮭を取り出し、片栗粉をまぶし、さっと水にくぐらせ、全体にぶぶあられをつける。
- 4 フライパンになたね油を熱し3の両面を焼く。
 - ・ぶぶあられはお茶漬け（京言葉でぶぶ漬け）に使う小粒のあられです。
 - ・ぶぶあられの代わりにいりゴマをつけるのもおすすめです。