

ブリの照り焼き



材料(2人分)
 ブリの切り身……………2切れ
 サラダ油……………適宜

- 作り方
- ① バットにAを入れて混ぜ合わせ、ブリの切り身を浸す。
 - ② ①を15分程度置いたら取り出し、汁気を切る。
 - ③ フライパンに油を引き、②のブリを皮目から中火で焼く。
 - ④ 両面を焼いたら①の漬けだれを加え、ブリを返しながら火を通す。

[A]
 黒酒……………大さじ1・2/3
 醤油……………大さじ1
 砂糖……………大さじ2/3



エビフライ



材料(1人分)
 エビ……………5尾
 黒酒……………小さじ1/2
 小麦粉……………適宜
 溶き卵……………適宜
 パン粉……………適宜
 塩……………少々

- 作り方
- ① エビは殻をむいて背わたを取り、腹に切れ目を入れる。
 - ② ①のエビに黒酒、塩をまぶして10分程置く。
 - ③ ②の水気をふき、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。
 - ④ 中温の油で色よく揚げる。

※尾の部分は焦げやすいので黒酒をまぶさない方が見た目がきれいです。