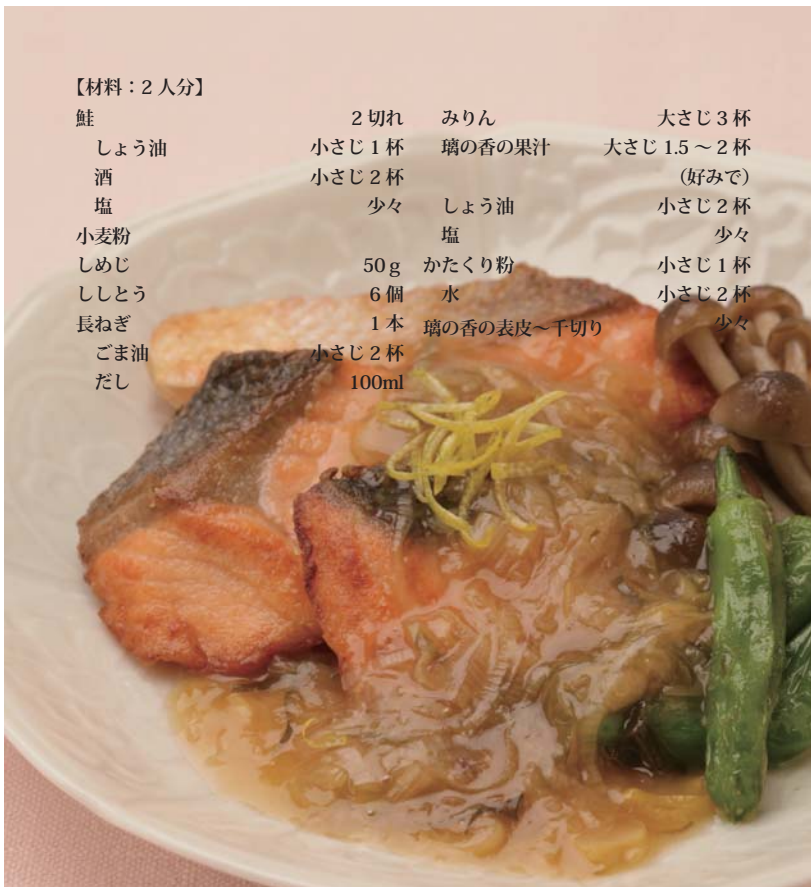


【材料：2人分】

鮭	2切れ	みりん	大さじ3杯
しょう油	小さじ1杯	璃の香の果汁	大さじ1.5～2杯
酒	小さじ2杯		(好みで)
塩	少々	しょう油	小さじ2杯
小麦粉		塩	少々
しめじ	50g	かたくり粉	小さじ1杯
ししとう	6個	水	小さじ2杯
長ねぎ	1本	璃の香の表皮～千切り	少々
ごま油	小さじ2杯		
だし	100ml		



1. 鮭は1切れを3～4つに切り、酒、塩、しょう油をまぶしておく。
2. ししとうは縦に切れ目を入れておく。
しめじは大まかにほぐす。
3. 長ねぎは、小口から細かく切っておく。
4. [1] の水分を拭いて、小麦粉をまぶす。
油大さじ2杯を熱してこんがりと焼き、取り出す。
2、も魚のわきで一緒に焼く。焼けたら油を切り盛り付けておく。
5. [3] のネギをごま油でしんなりとするまでよく炒める。
だし、璃の香の果汁、しょう油、塩少々で味を調える。
6. かたくり粉の水溶きを加えて、とろみをつける。
[4] にかける。璃の香の表皮の千切りを添えて仕上げる。

★白いわたが付いてしまったらそぎ取り、黄色い表皮の部分だけをそぎ取千切りにする。

鮭の
レモンネギあんかけ

