

『煎り酒』の旨味が素材の味を引き立てる、ソテーにかけるだけの簡単メニューです。大根おろしと青じそでさっぱりと頂けます。

鮭の和風おろしソテー

材料

1人分

あじ(3枚おろし)	・・・	1尾
塩	・・・	少々
小麦粉	・・・	大さじ1
サラダ油	・・・	大さじ1
青じそ	・・・	2枚
大根おろし	・・・	100g
煎り酒	・・・	大さじ1

作り方

- ①あじは一口大のそぎ切りに6等分にする。塩をふり、小麦粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の両面を焼く。
- ③②を器に盛り、大根おろし・千切りにした青じそを乗せ、全体に煎り酒を回しかけて出来上がり。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。