

あえるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



秋鮭と野菜のマリネ

いつもの秋味にひと工夫

鮭の脂も極み三柑ぽん酢で後味さっぱり

食卓が華やぐ秋色の一品



調理時間
約20分

1人前
292kcal



秋鮭と野菜のマリネ

材料(2人前)

秋鮭(甘塩) …………… 2切(140g)
タマネギ …………… 100g
ゴマ油 …………… 大さじ2(30g)
極み三柑ぽん酢… 大さじ4(72g)
大葉 …………… 2枚(1g)
小麦粉 …………… 大さじ1(9g)
塩・コショウ …………… 適量

作り方

- ①薄くスライスしたタマネギを、塩もみして5分おく。
- ②①をさっと水で洗いゴマ油、極み三柑ぽん酢と混ぜる。
- ③秋鮭の切り身を4つに切ってキッチンペーパーで水気を取って、小麦粉をまぶした後、軽く塩・コショウで味をととのえてから両面を焼き上げる。
- ④バットに鮭を並べて②のタマネギとあえる。最後にちぎった大葉を散らして完成。

いつもの料理を
ちよつと贅沢に。
もっと美味しく。
香り華やぐ
「極み」のぽん酢！



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。



株式会社

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>