

ブリの照り焼き



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ブリ	4切れ		
塩	少々		
サラダ油	小さじ2		
<照り焼きタレ>			
にごり醤油	大さじ3		
酒	大さじ3		
みりん	大さじ3		
砂糖	大さじ2		

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。

作り方

- ①ブリの両面に塩を振って30分置き、水で洗って水けを拭く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ブリを焼く。
- ③ブリに焼き色が付いたらフライパンの余分な油を拭き取り、<照り焼きタレ>を加える。
- ④タレが煮詰まってきたら皿に盛り付け、出来上がり。