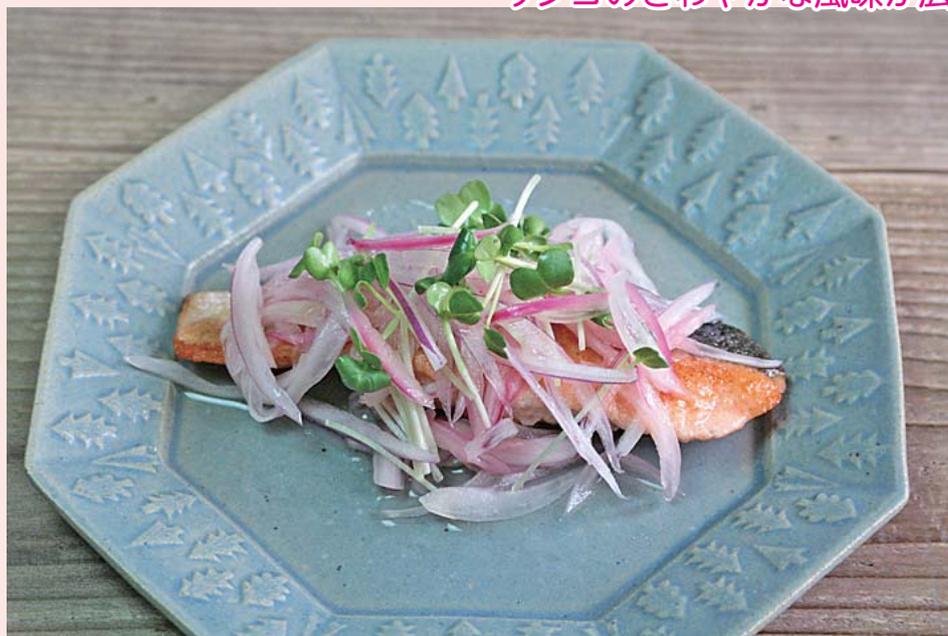


鮭のマリネ リンゴ酢風味

リンゴのさわやかな風味が広がります。



材 料 2人分

鮭	2切れ	玉葱	70g
塩コショウ	少々	赤玉葱	20g
小麦粉	5g	リンゴ酢ドリンク	60cc (玉葱の水分が出るので濃縮タイプを原液のまま使用)
油	小さじ1	かいわれ大根	5g

作り方

- ① 鮭は塩コショウし、薄く小麦粉をまぶして、油をひいたフライパンで両面焼く。
- ② リンゴ酢にスライスした玉葱、赤玉葱、①の魚を漬け込み、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ ②を器に盛り付け、かいわれ大根を散らす。