



※写真はイメージです。

ケチャップとレモンのさわやかな酸味が特徴

生銀鮭のマリネ

材 料 (4人分)

生銀鮭	3切
塩・こしょう	各少々
小麦粉	適量
揚げ油	適量

(マリネ液)

A	カゴメトマトケチャップ (トマトケチャップ)	大さじ5
	酢	大さじ5
	サラダ油	大さじ3
	塩・こしょう	各少々
	パセリ(みじん切り)	少々

玉ねぎ	1/2個
レモン(スライス)	5枚

作り方

1. 生銀鮭は3等分し、塩・こしょうをして小麦粉をまぶしておく。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
2. Aと1の玉ねぎをよく合わせてマリネ液を作る。
3. 揚げ油を熱し、1の生銀鮭を色よく揚げ、熱いうちに2のマリネ液に漬けてよく冷やす。
4. 3を器に盛り、レモンを飾る。