



※写真はイメージです。

## ぽん酢でさっぱり召し上がれ！ 生銀鮭のみぞれ煮

### 材 料 (2人分)

生銀鮭	2切
ブナしめじ	1パック(100g)
大葉	2枚
大根(すりおろし)	3/4カップ
ミツカン 味ぽん® (ぽん酢)	1/4カップ
水	1/4カップ
酒	大さじ1
ごま油	大さじ1
片栗粉	適量
塩・こしょう	少々

### 作り方

1. 生銀鮭はひと口大に切り、塩・こしょうをふって片栗粉を薄くまぶす。ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。
2. フライパンにごま油を中火で熱し、1の生銀鮭とブナしめじを入れて炒める。
3. 生銀鮭の色が変わったら酒、大根おろし、水を加えて、2～3分煮てからアクをとり、ぽん酢を加える。
4. 器に盛って千切りした大葉をのせる。