



※写真はイメージです。

シャキシャキ食感とバランスの良い味わい！

## シャキうま生銀鮭ながいも

### 材 料 (2~3人分)

生銀鮭(切身).....	2切
薄力粉.....	適量
長いも.....	200g
小松菜.....	100g
サラダ油.....	大さじ1
マンジョウ 国産米料理の清酒 (清酒).....	大さじ1
マンジョウ 米麹こだわり仕込み本みりん (本みりん).....	大さじ1
キッコーマン いつでも新鮮 しばりたて生しょうゆ (しょうゆ).....	大さじ1

### 作り方

1. 生銀鮭はひと口大のそぎ切りにし、薄力粉をまぶす。長いもは1.5cm幅の半月または輪切りにする。小松菜は4~5cm幅に切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、生銀鮭を焼き色がつく程度に中火で焼く。
3. 2に酒をふりかけて、さっと炒めアルコールを飛ばし、長いもを加えて焼き色がつくように炒める。
4. 長いもに火が通ってきたら小松菜を入れ、みりん、しょうゆの順に加えて強火で炒め合わせる。