



※写真はイメージです

ぽん酢と大根おろしでさっぱりいただけます。

さんまの塩焼き ぽん酢おろし添え

材 料 (2人分)

さんま2尾

塩 少々

大根(すりおろす)..... 適量

ミツカン 味ぽん®
(ぽん酢) 適量

作り方

- 1.さんまは2等分にして塩をふり、フライパンで中火で5～6分焼き、裏返して3～4分焼く。
- 2.皿にさんまをのせ、大根おろしを添えて、ぽん酢をかける。