



※写真はイメージです。

ぽん酢でさっぱり召し上がれます。

鯛の塩焼き おろしぽん酢がけ

材 料 (2人分)

鯛(切身)……………2切

塩…………… 適量

ししとう……………4本

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. 鯛(切身)は塩をふり、グリルで香ばしく焼き上げる。ししとうはヘタを切り、フライパンで焼いておく。

2. 1をお皿に盛り付け、大根おろしをのせ
ぽん酢をかけていただく。