

鰯照り焼き

鰯の切り身	1切れ
小麦粉	適量
サラダ油	適量

照り焼きのたれ

濃口醬油

日本酒 各 大匙 1

砂糖

- 1) 鰯を切り身にする。
- 2) 切り身に小麦粉を付けて刷毛でよく落とす。
- 3) フライパンに大匙2位の油を入れ熱し両面焼き色がつくまで焼く。
- 4) たれを入れ焦げないように切り身からめる
- 5) お皿に盛りつける

ここでの日本酒は料理用酒や日本酒風調味料ではありません。

これらは酒税法上食塩が入っているため、同じ分量でも美味しくできません。

再現される場合は安いものでいいので、飲料用の物をご用意ください。