

鯖の和風タルタル

材料 (2人)

鯖 2切れ
*醤油大さじ1 *酒大さじ2
*みりん・砂糖大さじ1/2

☆マヨネーズ大さじ3
☆酢大さじ1/2
☆すりゴマ大さじ1
☆白ネギ(みじん切り)1/2本
☆おろししょうが小さじ1/2

片栗粉適宜 小ネギ適宜 サラダ油適宜



作り方

- 1 *を混ぜ合わせ、照り焼きのタレを作る。

 ☆を混ぜ合わせ、和風タルタルソースを作る。
- 2 鯖に片栗粉をまぶし、多めの油を引いたフライパンでこんがり焼く。
- 3 鯖が焼けたら*の照り焼きのタレを加え、タレを絡めながらとろみを出す。
- 4 鯖を皿に盛り、残ったタレをかける。

 ☆のタルタルソース、小ネギをかけた出来上がり！

コツ・ポイント

特にありませんが、私はすりゴマ、ネギのみじん切り、おろししょうがは分量より多めに入れています。お好みでどうぞ。