



# お料理教室レシピ

## サーモンの甘辛煮 陳皮の香り

### 使用材料

・サーモン	200 g
・生姜みじん切り	小匙1/2
・タカの爪	3~4本
・レモンスライス	適量
・煎りゴマ	適量
・万能葱	適量

### 甘辛ソース

・ザラメ	50 g
・塩	少々
・醤油	大さじ1
・酒	大さじ1
・水	80cc
・酢	大さじ2
・陳皮	適量

### 作り方

- ① 甘辛ソースの調味料を合わせて、ザラメが溶けるまで鍋で焦げないように中火で温める。
- ② サーモンを食べやすい大きさにカットする。
- ③ ②に醤油・酒・胡椒で下味を付けて片栗粉をまぶし高温の油で揚げる。
- ④ フライパンにサラダ油を入れて、生姜、タカの爪を軽く炒めてから甘辛ソースを入れて一度沸騰させてから、揚げたサーモンを入れて煮絡める。
- ⑤ レモンスライスを敷いた皿にサーモンを盛り付けて、仕上げに煎り胡麻を上から振って完成！



・サーモンは煮崩れしないように高温の油で揚げてください！

