

キスのレモン酢漬け

ここがポイント！



夏のお助けレシピです

2～3時間後から3日くらいまで美味しくいただけます。

揚げてあるので頭も残さずに！

材料 2人前

| | |
|------|------|
| キス | 6尾 |
| 揚げ油 | 適量 |
| 新玉ネギ | 1/2個 |
| レモン | 1/2個 |
| すし酢 | 適量 |

作り方

1. ウロコ、エラ、お腹を出したキスをカラリと揚げる。
2. 保存容器に①を並べ、新玉ネギスライスとレモンのスライスを入れ、すし酢を適量加えて冷蔵庫へ。

私の工夫