

ここがポイント！



スズキをサッと揚げて熱々のお出汁をジャッとかけていただきます。もちろんフライパンで揚げ焼きでもOKです！

## 材料 2人前

スズキ	2切
塩・コショウ	少々
揚げ油	適量
玉ねぎ	小1/2個
出汁	180cc
酒	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
ミョウガ	適量

## 作り方

1. 鍋に出汁と調味料を入れて一煮立ちさせておく。
2. 玉ねぎを薄くスライスして皿に平らに盛りつける。
3. スズキはごく軽く塩コショウして素揚げにする。
4. ②に③をのせて熱した①をジャッとかけ、ミョウガの千切りをのせて出来上がり。

## 私の工夫