

きよしイチオシ



白身魚のたらこあかね焼き

◎材料 2人分

- ・白身魚切り身…200g
- ・卵白…大さじ1
- ・塩…適量
- ・柚子の表皮…適量
- ・つぶちゃん(たらこ)
…大さじ2

◎作り方

- (1)白身魚は8等分に切り分ける、薄く塩をしておく。
- (2)つぶちゃん(たらこ)に卵白を加えてよく混ぜて、あかね衣にする。
- (3)オーブンまたは焼き器に(1)を並べ、8分程焼く。焼けたら(2)のあかね衣をのせて、柚子の表皮のすりおろしを散らし、柚子の香りを添える。さらにあかね衣が乾くほどに焼く。

