【基本のレシピ】簡単！ブリの照り焼き

こんにちは(＊0▽0＊)

今日は和食が食べたくて～そしてパパッと作りたくて～という日にオススメの、

短時間で作れる定番おかず、ブリの照り焼きの紹介です(＊0▽0＊)

日持ちもするので、作り置きにもオススメですよ♫　焼き過ぎないことでパサつかず、臭みもありません。

材料（2人分）

ぶり（切り身）：　2切れ

A砂糖・みりん・酒・醤油：各大さじ1

塩・サラダ油：適量

※野菜を添えたい場合、ねぎやしし唐、れんこんなどの野菜を一緒に照り焼きするのがおすすめ

その場合はAの調味料を同じ比率のまま、量を増やしてね～(＊0▽0＊)

ブリを焼き過ぎないよう、別で焼いてから一緒にタレを絡ませるのがオススメです。

ブリの照り焼きの作り方

（下準備）ブリの片面ずつ、塩少々の塩をまぶして１０分おき、同時にブリを室温にもどす。

※塩少々は二本指でつまむ塩の量だよ＾＾

※室温に戻さないと、中は冷たいので、中まで火を通すと外が焼きすぎてパサつく原因になります。

[illegible]

[illegible]1/2[illegible]3[illegible]

[illegible]2[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]A[illegible]&[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]10[illegible]4[illegible]5[illegible]

[illegible](*°▽°*)