

鯛の梅酒蒸し

～タイ料理～

(約4人分)



■材料

鯛 (切り身)	4切れ
コブ	10センチ長さ1枚
葱の青い部分	2本分
生姜	薄切り4枚
梅酒	大さじ4
ゆずきちポン酢	オレンジ絞り汁30ml
	ゆずきち絞り汁20ml
	醤油 50ml

■作り方

- ① 蒸し器に入る皿にコブを敷き、鯛をのせ、上に葱・生姜を置き、梅酒を注ぐ
- ② 湯気の上上がった蒸し器で10分蒸し、ポン酢をかけて頂く