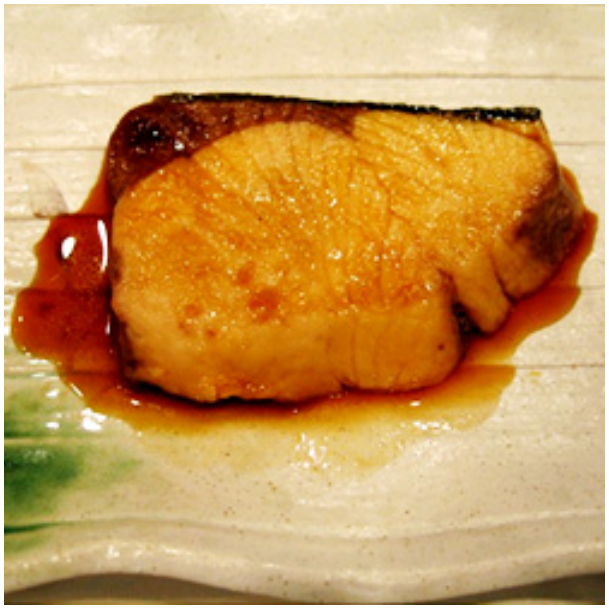
ブリの照り焼き



材料	(2人分)
ぶりの切身	2切
小麦粉	適量
(たれ)	
しょうゆ	大さじ4
みりん	大さじ4
酒(お好みで)	大さじ4

作り方

1. フライパンをコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して160度に設定する。
2. 小麦粉をはたいたブリの切身をフライパンにのせ、焼き色を見ながら表を焼く。
3. 裏返し、蓋をして程よい焼き色になったら蓋をとりタレをからめる。
4. 消火後、余熱で3分程おいて、できあがり。