

## ブリの照り焼き



### 材料

(2人分)

ぶりの切身	2切
小麦粉 (たれ)	適量
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。