



カレイのレモンバター

材料(4人前)

マガレイ	4切れ
薄力粉	大さじ1
オリーブ油	小さじ1
有塩バター	10グラム
レモン果汁	小さじ1
こいくちしょうゆ	小さじ1
マヨネーズ	小さじ2
乾燥パセリ	適量

- ① マガレイに薄力粉をまぶす。
- ② フライパンにオリーブ油を入れ、マガレイがこんがりキツネ色になるまで焼く。
- ③ 別のフライパンに有塩バター・レモン果汁・こいくちしょうゆ・マヨネーズ・パセリを入れて、バターを溶かす。
マヨネーズのダマがなくなるまでよく混ぜ、ソースを作る。
- ④ 焼いたマガレイにソースをかけたら完成♪