



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
オリーブオイル	小さじ1
有塩バター	10グラム
レモン汁	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
マヨネーズ	小さじ2
乾燥パセリ	適量

作り方

- ① マガレイに薄力粉をまぶす。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、マガレイがこんがりキツネ色になるまで焼く。
- ③ 手鍋に有塩バター・レモン汁・しょうゆ・マヨネーズを入れて、バターを溶かしながらよく混ぜ、ソースを作る。
- ④ 焼いたマガレイにソースとパセリをかけたら完成です♪