

# 真鱈ときのこのフライパン蒸し



## 材料 (2人分)

タラ	2枚
酒	適量
片栗粉	適量
好みのきのこ	100g 程度
小ねぎ	4本
【A】	
しょうゆ	大さじ 1
みりん	大さじ 1
水	大さじ 2

## 作り方

- ①タラは一口大に切り、塩・酒を振り、片栗粉をまぶしておきます。
- ②テフロン加工したフライパンで①のタラ両面をキツネ色程度になるまで焼きます。
- ③②に食べやすい大きさに切ったきのこ【A】を加えフタをして5分程度加熱した後、器に盛り付けて斜め切りにした小ねぎを散らします。