

## さっぱり鮎



調理時間：40分

セールスポイント：鮎は焼いただけですが、夏の時期でもさっぱりといただける。

### 材料・分量 (2人分)

一夜干し鮎	2尾	酢	大匙1
人参	5cm長さのもの半分	みりん	小匙1
新玉ねぎ	1/4個	砂糖	大匙1/2

### 作り方

1. 玉ねぎとにんじんは、せん切りにする。
2. 鍋に、酢、みりん、砂糖を入れてひと煮立ちさせる。
3. 2の調味料のあら熱が取れたら1の野菜を入れて30分程度漬け置く。
4. 一夜干し鮎をフライパンで焼き、身をほぐす。
5. 器に漬け置いた野菜を盛り付け、鮎をのせる。