

🍴🍴 ししゃもの照り焼き



濃厚な味わいでお酒だけでなくごはんのおかずにもぴったり！
旨みたっぷりのおつまみに変身！

調理時間：5分

■材料(2人分)

子持ちししゃも[干物](6匹)、すき焼きのたれ(大さじ2)、
サラダ油(小さじ1)

作り方

- 1 熱したフライパンにサラダ油を入れる。
- 2 ①に子持ちししゃもを入れ、両面炒める。
- 3 火が通ったらすき焼きのたれを入れからめる。

※お好みで一味、七味、和カラシを合わせてもおいしい。