

カジキのオニオンバルサミコソース



2人分

カジキマグロ 2切れ
塩コショウ 少々
小麦粉 適量
オリーブオイル 少々

たまねぎ 小1/4個
バルサミコ酢 30cc
赤ワイン 50cc
バター 小さじ1くらい
バジルペースト 小さじ1/4~1/2くらい
ローズマリー ひとつまみ

- 1) たまねぎは薄くスライスする。
- 2) お鍋かフライパンにバターを熱し、たまねぎをうっすら茶色になるまで炒める。
- 3) 赤ワイン・バルサミコ酢を注ぎ適度に煮詰める（煮詰まりすぎたら水を足す）途中バジルペーストとローズマリーをちぎって入れる。
- 4) カジキマグロに塩コショウ、小麦粉をはたき、オリーブオイルで両面こんがり焼く。
- 5) お皿にカジキ、その上にたまねぎをこんもりと乗せ、ソースをかける。