

鮭と新たまねぎのさっぱり煮



2～3人分

生鮭（アラでもOK） 150～200g
新たまねぎ 大1/2コ（約100g）

水 200cc
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
砂糖 大さじ1/2
酢 大さじ2
ごま油 小さじ1/2

にんにく・しょうが 各ひとかけ
たかのつめ お好みで

- 1) お鍋に水・しょうゆ・酒・砂糖・にんにく・しょうがをいれ煮立たせる。
- 2) 適当に切った鮭を入れて5分ほど煮る。
- 3) お酢を加えてさらに煮込む。
- 4) 水分が少なくなってきたら（材料の半分弱が浸る程度）、5mm～1cm幅にスライスしたたまねぎとごま油、たかのつめを加えざっと混ぜて1分ほど煮て火を止める。
- 5) いったん冷まして味をなじませる。