

## 🐟 第21回イチ押し！旬の魚料理コンクール鹿児島県知事賞作品



### ブリのさっぱりねぎ塩ダレ

●考案者…大脇 真子さん（鹿児島女子高校）

●使用するお魚…ブリ

#### 材料（2人分）

●ブリ…2切れ ●長ネギ…適量 ●鶏がらスープの素…適量 ●塩…適量 ●レモン汁…適量 ●ごま油…適量

●すりおろしにんにく…適量 ●粗挽き黒こしょう…適量

## 🐟 作り方

- ①ブリを焼き色がつくまで焼く。
- ②ブリ以外の材料を混ぜ合わせる。長ネギはみじん切り。
- ③焼き上がったブリにタレをかけて、黒胡椒をふって出来上がり！