

ぶりの揚げ漬け



ぶりをあげることで
かみこ"た"えか"UP↑
しました。

こ"は"んが"あ"す"あ
あ"か"す"て"か"ん"た"ん"に
で"き"る"の"で"、"い"せ"い
果"て"ん、"い"か"が"と"あ"る。

ぶり 材料

- ぶり切り身 ★★★ 300g
- ししとう ★ ★ ★ 12本
- 塩 ★ ★ ★ ★ 小 1/2
- 揚げ油 ★ ★ ★ 適量

たれ

- しょうゆ ★★★ 大さじ 2
- 酒 ★ ★ ★ 大さじ 1
- しょうが汁 ★ ★ 小 2
- 一味唐辛子 ★ ★ 少々

バオ ぶりがた

- ① ぶりは食べやすい大きさに切って
塩ぶらして20分ほどおいて、A0-10-(林家)
などで水気をよくふく。
ししとうは破裂 ^{バオ} (BOMB) 防ぐため切れ目を
入れど; —。
- ② たれを合わせておく; —。 —。
- ③ 油をぬって、ぶりとししとうを揚げて 熱、♡ 熱♡ の
うちにたれにからめる。

納豆 + 山芋 + 卵黄 = セクラ屋高野 ブルギー-反社
じゃー!!!