



magocoro
Recipe

青魚の南蛮漬け



＼使用アイテム／

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 青魚120×2」

●240g/袋

■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(目安:1切40g×6切)
- ②軽く粉をまぶして揚げ焼きにし、南蛮酢に漬ける。