

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



レモンとローズマリーの香りで爽やかに！
冷やして食べるさっぱり塩サバ漬け！

塩サバのレモンオイル漬け

材料 (2人分)

塩サバ	2切れ
レモン	1/2個
ローズマリー	1本
にんにく	3かけ
オリーブオイル	適量

作り方 (調理時間: 約15分) ※ 冷蔵時間は除く

- 1 塩サバはキッチンペーパーで水分を拭き取り、骨があればピンセットなどで取り除く。
- 2 レモンはいちょう切りにし、にんにくは薄切りにする。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、弱火にして塩サバを入れる。両面に焼き色がついたら、にんにくを加え焼く。
- 4 保存容器に③と②のレモン、ローズマリーを入れ、オリーブオイルを全体が浸るくらい加え、冷蔵庫で30分冷やす。