

# 『鯛のムニエルレモンバターソース』

## 材料(2人分)

鯛(切身)	2切(1切90g)
スナップエンドウ(筋取り、塩茹で)	6本
バター	40g
レモン汁	大さじ1
パセリ(みじん切り)	適量
塩・コショウ	各少々
小麦粉	適量
サラダ油	適量



## 作り方

- ① 鯛は塩、こしょうをし、小麦粉をまぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱して、バターを10g溶かし、①を皮目から焼く。表面にきれいな焼き色がついたら返し、裏側も色よく焼く。スナップエンドウと一緒にさっとソテーして器に盛る。
- ③ ②のフライパンに残りのバターを堵かし、レモン汁、塩コショウで味を整え、ソースを作る。
- ④ ②の③をかけ、レモン、パセリを飾る。