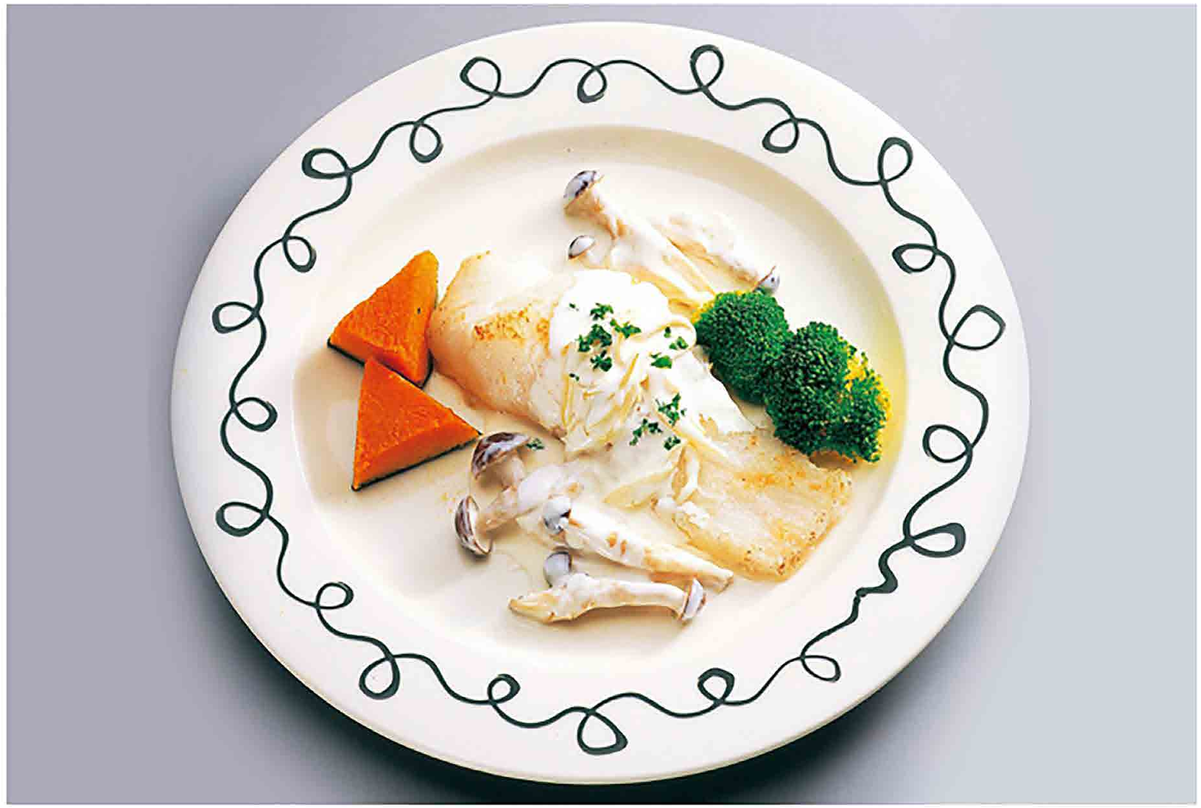
■ たらのクリームソース

ジューシーで新鮮なヤママサのたらを、生クリームとバターでグッとコクのあるおいしさに仕上げます。調理は見た目よりずっとカンタンです！

◆ 材料（1人分）

・たら	2切
・片栗粉	適宜
・塩・こしょう	少々
・バター	10g
・しめじ（小房に分ける）	少々
・たまねぎ（薄くスライス）	少々
・牛乳	50cc
・生クリーム	50cc



ヤママサ

◆ 作り方

1. たらに片栗粉をまぶし、バターをひいたフライパンで焼く。
2. 玉ねぎとしめじをバターで炒める。牛乳、生クリームを加え、煮立ったところですぐ火を止める。（お好みで塩・コショウで味を調える）
3. 皿に（1）を盛り（2）をかけていただく。（お好みで彩りに野菜を添える）