



4 人分

調理時間 約 分

作り方

1. にんにくをみじん切りにします。
2. 鍋に米油とにんにくを入れ、にんにくのいい香りがするまで炒めます。
3. 2に鮎のリエットを加え、焦がさないように炒めます。
4. 3に生クリームを加え、にんにくみそと塩・こしょうで調味します。
5. 水溶き片栗粉で濃度を調節して仕上げます。

材料

- ◆ 鮎のリエット（舟形町振興公社） 大さじ2
- ◆ つや姫ごめ油（三和油脂） 大さじ2
- ◆ にんにく 2片
- ◆ にんにくみそ（赤倉ファーム） 小さじ1
- ◆ 生クリーム 1カップ
- ◆ 片栗粉 小さじ1
- ◆ こしょう 少々
- ◆ 塩 小さじ1/2

◎付け合わせ

- ◆ かほくイタリア野菜 お好みで