



## マグロの甘酢風味

甘酢あんかけをワインビネガーで作りました マグロはイタリアでもよく食べられる魚です。昔から庶民の料理として重要な食材だったマグロは、長時間煮て油漬けにする保存食としての加工が一般的です。甘酢も日本ではポピュラーなソースなので、家庭教理として取り入れたいですね。

## 使用商品

- ・ ロゼオーロ（熟成ロゼヴィネガー）
- ・ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ・ マグロ(スライス).... 200g
- ・ 小麦粉.... 適量
- ・ 塩.... 適量
- ・ 玉ねぎ(スライス).... 1/2個
- ・ ロゼワインビネガー.... 大さじ4
- ・ 砂糖.... 大さじ1
- ・ 黒こしょう.... 少々
- ・ パセリ(みじん切り).... 適量

材料

- ・ オリーブオイル.... 適量

- ① マグロに塩、小麦粉をまぶす。
- ② フライパンに多めのオリーブオイルを入れ、(1)を揚げ焼きにする。
- ③ マグロを一旦器に上げ、玉ねぎをきつね色になるまで炒める。
- ④ (3)にロゼワインビネガーと砂糖を入れとろみが出るまで煮る。

手順 ⑤ (4)にマグロを入れ、黒こしょうとパセリで仕上げる。