

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 1品目 【アジのアヒージョ】×オレンジワイン ☆☆☆



材料 (2人分)

アジ 2匹 (中型)、塩・こしょう (※下味用) 少々、しょうゆ 小さじ2、かたくり粉 適量
きのこ (お好みで) 適量、オリーブ油 100ml、ごま油 小さじ2、塩 小さじ2/3
にんにく (スライス) 大1かけ、しょうが (スライス 厚めの2mm程度) 3~4枚、赤とうがらし 2本分

作り方

- ① アジは3枚おろしにしたものを適当な大きさにカットしておく。
- ② アジをボウルに入れて塩・こしょう、しょうゆを振りかけて全体になじむようにあえて5分~10分ほど置き、水けを切り片栗粉をまぶす。
- ③ きのかも適当な大きさにカットしておく (今回使ったのは、マッシュルームとエリンギ、しめじ)。
- ④ 塩とごま油をよく合わせておく。
- ⑤ 小鍋にオリーブ油とにんにくのスライスとしょうがのスライス、そして種を抜き、小口切りをした赤とうがらしを入れて、弱火にかける。
- ⑥ にんにくの香りが出たところで、にんにくを取り出す。
- ⑦ (4)の塩ごまだれを加える。
- ⑧ そこにきのこを入れて弱火のまま5分加熱。
- ⑨ (8)に(2)のアジを並べるように入れたらできあがり。

おすすめポイント!

★合わせたのは、山梨県産の甲州種を使ったオレンジワイン

★ホップの量が多く、しっかりした味わいのIPAタイプのビールも相性抜群!

★お酒を飲まない方は、プーアール茶がおすすめ♪