<u>お役立ち情報満載 !!</u>不動産 Topics — #4

皆さん、こんにちは!

段々と雨の日も多くなってきて、6月が来たなぁという感じです。今年は梅雨入りが早いらしいので、その分早く夏が来る のかと思うと、暑さに弱い私はやや憂鬱に思います。季節の変わり目、皆様も体調管理には気を付けましょう!

森安勇介



アジは1年を通して獲ることのできる魚ですが、5月~8月頃に獲れるアジは他の時期のものに比べて良質で、 特に6~7月に獲れるアジはとても美味しいといわれています。アジは鉄やビタミンDをはじめ、DHAや EPA を豊富に含んでいます。特に DHA と EPA は動脈硬化や脳卒中の予防や中性脂肪の低下など、様々な健康効果 が期待できる注目の栄養素です。今が旬のアジを美味しく食べて手軽に栄養を取りましょう!

Contraction of the second seco	<材料 4人分> ************************************			
	アジ (開き)	4枚	溶き卵	1個分
	塩	少々	パン粉	80 g
	塩胡椒	少々	揚げ油	適量
	スライスチーズ	2枚	キャベツ(千切り)	お好みで
	大葉	2枚	トイト	お好みで
	薄力粉	大さじ2	レモン	お好みで
	A be do w	A 10 - 0 - 16	A a the Marshall and the	and the state of the

<作り方>

- 1. 大葉は軸を切り落としておく。アジは塩を振って5分ほどおき、水けをふき取る。
- 2. アジに塩胡椒をふり、チーズを挟んで折りたたみ、外側に大葉を巻く。
- 3. 薄力粉をまぶし、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 4. なべ底から3cmの高さまで揚げ油を注ぎ、170℃に熱して3を入れる。アジに火が通るまで3分程揚げる。
- 5. キャベツ、トマト、レモンをお好みで添えたお皿にのせて完成です。