



あか うお 赤魚の唐揚げ

～ねぎ醤油かけ～



(材料)

- あか うお
・赤魚…4切れ
- Ⓐ [・塩…小さじ1/2
・酒…小さじ1
・片栗粉…適量]

じょう ゆ (ねぎ醤油の材料)

- Ⓑ [・白ねぎ…1本
・ごま油…大さじ1
・しょうゆ…大さじ3
・さとう…大さじ2
・みりん…大さじ1
・酢…大さじ2
・水…大さじ1]

① あか うお 赤魚に Ⓐ をまぶして、15分おく。

(ソースづくり) ※15分待つ間

② たて はんぶん 白ねぎを縦半分に切って うす 薄くスライスする。(はん げつ き 半月切り)

③ ごま油、大さじ1をひいたフライパンでしんなりするまで炒める。
Ⓑ を加えて、ふっ 沸とうしたらソースの出来上がり。

④ ①の あか うお 赤魚に かた くり こ 片栗粉をまぶして、170°の油で5～6分揚げる。

⑤ お皿に乗せて、ねぎソースをかけて かん せい 完成!

ねぎソースは多めの分量です!
あまったら、豆腐や鶏のから揚げにかけても美味しいよ!!

