

さわらのすだち風味



材料 (4人分)

さわら	4切れ
酒	大さじ1
片栗粉	適量
揚げ油	適量
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ4
濃口醤油	大さじ4
すだち果汁	大さじ2

作り方

1. 鍋にみりんを入れて火にかけて煮きったら、火を止めて、砂糖、濃い口醤油、すだち果汁を加えて混ぜ合わせておく。
2. 切り身に酒を振り、片栗粉をまぶす。
3. 約180度の油で揚げて、火が通ったら油を切って取り出しておく。
4. 揚げたさわらにタレを絡ませる。

さわら以外にも他の白身魚や鶏肉でもおいしく作れますよ。