

# サバのすだちおろしあんかけ



## 材料 (4人分)

- ・サバ切り身 70g×4 切
- ・酒 小さじ 2
- ・大根おろし 60g
  - ・みりん 小さじ 1
  - ・砂糖 大 1・小 1
- ・顆粒和風だし 小さじ 1/2
- ・濃口しょうゆ 大さじ 1
- ・薄口しょうゆ 小さじ 1
- ・片栗粉 小さじ 1/2
- ・すだち果汁 小さじ 1

## 作り方

1. サバの切り身に酒を振り、グリルで焼いておく。
2. 小鍋に大根おろしと調味料を合わせ、軽く煮立たせる。
3. 少量の水で溶いた片栗粉を回し入れて、とろみが付いたら火を止める。
4. 最後にすだち果汁を加えたら、焼いたサバと合わせて盛り付ける。

