いわしのかば焼き風

材料（4 人分）

・いわし(開き)		4 枚
・酒		小さじ 1 弱
・片栗粉		大さじ 3
・サラダ油		適量
A	・砂糖	大 2・小 2
	・濃口しょうゆ	大 1・小 2
	・みりん	小さじ 2
	・水	小さじ1弱

作り方

1. いわしに酒をふりかけ、10 分程度おいて下味をつける。
2. キッチンペーパーでいわしの水気をふき取り、両面にまんべんなく片栗粉をまぶす。
3. 180℃に熱した油でいわしを 4～5 分揚げる。
4. 鍋に A を合わせて煮立たせ、たれを作る。
5. 揚げたいわしにたれを絡める。