

魚の甘酢ソース

材料	使用料 (2人分)		切り方	作り方
青魚	2		切	① 青魚に土生姜、酒で下味をつける。 ② ①の魚にでんぷんをつけ揚げる。(170℃) (甘酢ソース) ① 鍋にごま油を熱し、ねぎを軽く炒める。 ② 調味料を加える。 ③ 味が濃い場合は水で薄める。 ④ ②に甘酢ソースをかけて完成！
土生姜	適量		魚の下味	
酒	5(小1)	g	魚の下味	
でんぷん	適量			
揚げ油	適量			
(甘酢ソース)				
ねぎ	4	g	小口切り	
ごま油	2(小1/2)	g		
さとう	6(小2)	g		
しょうゆ	9(小2弱)	g		
酢	5(小1)	g		
水	適量			

※ねぎを油で炒めると香ばしい味に仕上がります！

※万能ソースなので、肉でも冷奴などにかけてもおいしいです！

※ねぎを万願寺甘とうに変えてもおいしいです！

