

アジの南蛮漬け（4人分）

材 料	使用量
アジの切り身	4枚
塩	少々
こしょう	少々
片栗粉	適量
サラダ油	適量
しょうゆ	大さじ2
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
唐辛子	1本
きゅうり	中1/4本
たまねぎ	中1/4個



【作り方】

- ① アジに塩・こしょうで下味をつけて、片栗粉をまぶして170℃の油で揚げる。
- ② きゅうりはせん切り、たまねぎは薄切りにする。
- ③ しょうゆ・酢・砂糖を煮立て、きゅうり・たまねぎを加えてさっと煮る。（唐辛子はお好みで入れ、煮たてたら取り出す。）
- ④ 揚げたアジに③をかけて出来上がり。



★出来たてもおいしいですが、
冷蔵庫で冷やしてから食べても
味がよくしみておいしいですよ。
★同じ南蛮ダレを、イワシや他の
魚にかけてもOKです。