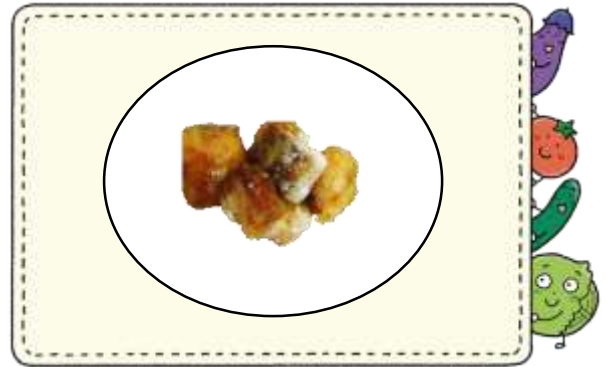




## さけ 鮭のハニーマスタードあえ

### 材料 (2人分)

	・ 鮭	2切
		(給食では角切りを70g)
	・ かたくり粉	適宜
	・ 揚げ油	適宜
A	・ はちみつ	大さじ 1/2
	・ 粒入りマスタード	大さじ 1/2
	・ 濃口しょうゆ	小さじ 1/2
	・ みりん	小さじ 1/3
	・ 酢	小さじ 1/2
	・ レモン果汁	少々
	・ 水	小さじ 1



### 作り方

- ① Aを合わせて鍋に入れて煮立ててタレを作る。
- ② 鮭にかたくり粉をまぶして170℃位の油できつね色になるまで揚げる。
- ③ 油をきった②に①のタレをかける。

### ポイント

タレが少なければ2倍量で作ってください。

給食ではポン酢が手に入らなかった為、上記の材料を使用していますが、ご家庭で作られる際には、はちみつ・粒マスタード・ポン酢を1：1：1の割合で混ぜて作ると簡単に美味しく作れます。

※大量調理用のレシピですのでご家庭で作られる際には、調味料・水等の加減をお願いします。