

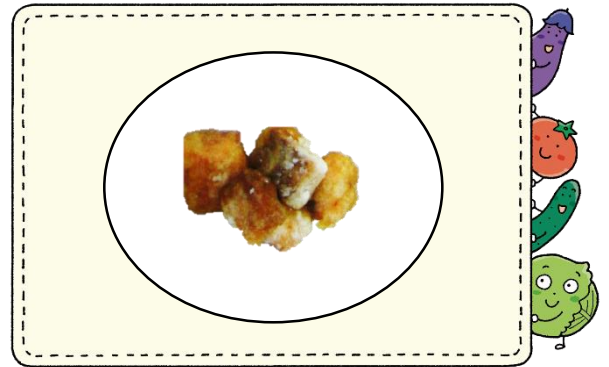


さけ なんぼん づ 鮭の南蛮漬け

ざいりょう 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
- ・ 濃口しょうゆ おお 大さじ 1
- ・ 砂糖 おお 大さじ 1
- ・ 酢 おお 大さじ 1/2
- ・ 水 おお 大さじ 3

A



つく かた 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°C 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。