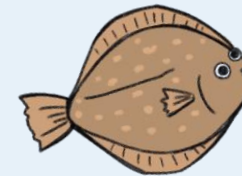


# 白身魚の甘酢あん



## ◎材料(4人分)

- かれい…4切れ
- しょうがチューブ…1cm
- にんにくチューブ…1cm
- 酒…大さじ2
- 塩…ひとつまみ
- 片栗粉…適量
- 油…適量(揚げ油)
- 砂糖…大さじ2
- しょうゆ…大さじ1
- 酒…大さじ1
- 鶏がらだし…小さじ1/2
- 水溶き片栗粉…適量(片栗粉：水＝1：1)

下味

☆

## ◎作り方

- ① ボールにかれいと下味の材料を入れてもみこみ  
10分以上おいて味をなじませます。
- ② 鍋に☆を入れ弱火にかけます。煮立ったら水溶き片栗粉を加えて混ぜ、とろみをつけて火を止めます。
- ③ ①に片栗粉をまぶし、じっくり揚げます。
- ④ 別のボールに②を入れ、揚げた魚をさっとからめて  
出来上がりです。

