



さんまのかば焼き



***材 料* 4人分 ***

さんま (4 0g~60g程度の切身)	4 切	生姜(しぼり汁)	10g
片栗粉(揚げ衣用)	適 量	みりん	10g
油(揚げる用)	適 量	酒	10g
		砂糖	10g
		濃口醤油	15g

作 り 方

- ① さんまに片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ② 生姜をすりおろし、しぼり汁を鍋に入れる。
酒、みりん、砂糖、醤油も入れて火にかける。
(たれをつくる)
- ③ ②に①を入れ、からめながら少々煮る。