

*鯛のさんが揚げ< 1 人前 >

～材料～

いわし

鯛 4尾

あかみ そお

赤味噌大さじ 1/2 杯

しょうがお

生姜大さじ 1/4

あお

青ネギ 1/2

おおば

大葉 3

かたくり こお

片栗粉大さじ 1/2

サラダ^{あぶらてきりょう}油 適量

だいこんしょうりょう

大根 少量

カボス 1個

うすくちしょうゆてきりょう

薄口醤油 適量

～作り方～

いわし てびら

① 鯛を手開きする。

いわし ほうちょう こま き やくみ こま き おおば じく

② 鯛を包丁で細かく切る。薬味も細かく切っておく。大葉は軸^きを切っておく。

いわし おおばいがい やくみ みそ ま

③ 鯛と大葉以外の薬味、味噌を混ぜる。

おおば うら かたくり こ うす は つ あぶら あ

④ 大葉の裏に片栗粉を薄くつけ、③を貼り付けて油で揚げる。

⑤ 器に盛り、すりおろした大根^{だいこん}とカボスを絞^{しぼ}って食^たべる。