

## 鯛のみぞれ煮

材料(4人分)

	鯛(上身)	300g
	大根卸	1C
	小麦粉	適量
	塩	少々
	葱	2本
A	{ 出し汁	1C(200cc)
	濃口醤油	1/4C(50cc)
	みりん	1/4C(50cc)

1. 鯛を8切に切り分け、軽く塩をする。
2. 油を熱し1の鯛に小麦粉をまぶし揚げる
3. Aを合わせ鍋で煮立たせ2を並べて入れさらに煮立てば大根卸を加える。
4. 大根に火が通れば器に盛りきざみ葱を散らす。

