

白身魚の黒酢だれ

【材料 4人分】

白身魚	4切
小麦粉	1 カップ
片栗粉	大さじ2
塩	少々
水	150 cc
揚げ油	適量
穀物酢	小さじ1
黒酢	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
三温糖	大さじ1



【作り方】

- ① aの小麦粉、片栗粉、塩をよく混ぜ、水を加えてさらに混ぜる。
- ② 白身魚(たら切り身など)に①をつけ、175度に熱した油で揚げる。
- ③ 鍋にbの調味料を入れて熱し、黒酢だれを作る。
*使用する調味料が少ないので、焦げ付かないように火加減に注意する。
- ④ ②の白身魚に③をかける。



淡白な魚なので、少し多めに黒酢だれを作っ
てたっぷりかけてもおいしくいただけます。