

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 150cc

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。

