

魚のねぎソース



<材料> 子ども 4 人分

| | | |
|------|-----------------|-----------|
| 魚 | 4 切 (1 切 4 0 g) | |
| 片栗粉 | 小さじ 2 | |
| 小麦粉 | 小さじ 2 | |
| 揚げ油 | 適量 | |
| 白ねぎ | 5 c m の長さ | |
| しょうが | 少々 | |
| A | 砂糖 | 小さじ 1 |
| | 酢 | 小さじ 2 |
| | しょうゆ | 小さじ 1 |
| | ごま油 | 小さじ 1 / 2 |
| | 水 | 小さじ 2 |

(作り方)

- ① 片栗粉と小麦粉を合わせ、魚にまぶして油で揚げる。
- ② 白ねぎはみじん切り、しょうがは、すりおろしておく。
- ③ A の調味料を鍋に入れ、火にかける。
- ④ ③に②を加えてひと煮立ちしたら火を止める。
- ⑤ ①に④のソースをかける。