

鮭の唐揚げあんかけ

カラッと揚げた鮭の唐揚げにかつおの旨味と具がたっぷりのあんをかけた一品。



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鮭	4切れ	砂糖	大さじ4
片栗粉	大さじ1	レモン汁	大さじ2
揚げ油	適量	水	1カップ
ピーマン	1個	水溶き片栗粉	大さじ1
人参	2/3本	(片栗粉:水=1:2)	
玉ねぎ	1/2個		
胡麻油	大さじ1		
<下味調味液>			
土佐しょうゆ	大さじ2		
清酒	大さじ1		
<調味液>			
土佐しょうゆ	大さじ3		

作り方

- ①鮭は一口大に切り、下味調味液に20分程つけて、片栗粉をまぶして、160℃の油で揚げ、器に盛る。
- ②フライパンに胡麻油を熱し、細切りにした人参・ピーマン・玉ねぎを炒める。調味液を入れて一煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、①にかける。

土佐しょうゆ

時間と手間をかけた伝統の再仕込み醤油に上質の鰹節の風味とみりんを加えて仕上げた、まるやかな味わいの醤油です。お刺身や冷奴のつけ・かけに、また麺や煮物・鍋物にお使い頂けます。