

アジの南蛮漬け



写真 1人分

匠味 冷し中華スープ

コクがあるのに清涼感のあるすっきりした味わいの冷やし中華スープです。りんご酢とりんご果汁の自然な風味がおいしさの秘密です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
アジ	4尾		
薄力粉	適量		
揚げ油	適量		
玉ねぎ	100g		
人参	30g		
ピーマン	20g		
<調味液>			
匠味冷し中華スープ	250g		
水	100ml		
赤唐辛子	少々		

作り方

- ①玉ねぎは薄切り、人参・ピーマンは千切りにする。
- ②鍋に<調味液>を加え、ひと煮立ちさせたら①を加えてなじませておく。
- ③アジは3枚におろし、薄力粉をまぶして余分な粉は落としておく。
- ④180℃に熱した油で③を揚げたら②に10分程漬け、器に盛り付けて出来上がり。