

鯖の竜田揚げ



香味醤油だれ

3種の醤油(超特選こいくちしょうゆ、再仕込みしょうゆ、なま醤油)を配合し、にんにくやしょうが、玉ねぎ、いりごま等具材がたっぷり入ったたれです。アップルペースト、レモン果汁、オレンジ果汁、アップルビネガーを配合し、果実の爽やかな甘味と酸味を付与しました。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鯖(3枚おろし)	4枚		
塩胡椒	少々		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
香味醤油だれ	3袋		
水菜(4cm幅)	適量		
白髪ねぎ	適量		

作り方

- ①鯖は一口大に切る。塩胡椒を振り、片栗粉をまぶして170℃の油で3分ほど揚げる。
- ②皿に水菜を敷いて①と白髪ねぎを盛り付ける。香味醤油だれをかけ、白髪ねぎを添えたら出来上がり。