さばの竜田揚げ

材料　　4 人分

材料名	使用量
鯖(フィーレ)	400g
片栗粉	適量
揚げ油	適量
＜調味液＞	
正田なましょうゆ柔	40g
みりん	40g
生姜(すりおろし)	15g

材料名	使用量
水菜(4cm幅)	適量
レモン(くし切り)	1個
ミニトマト	2個
白髪ねぎ	適量

作り方

①鯖は一口大に切る。バットに入れて＜調味液＞を加え、全体が漬かるようにして冷蔵庫で数時間～一晩漬込む。
②軽く汁切りをし、片栗粉をまぶして170℃の油で3分ほど揚げる。
③皿に水菜を敷いて②と白髪ねぎを盛り付ける。レモンとミニトマトを添えたら出来上がり。

料理特徴

正田なましょうゆ柔を使用することで、鯖の臭みを抑えてしっとりふっくらと仕上げることができます。

正田醤油株式会社