

魚のおろし煮

★材料（4人分）

魚切り身	4切れ	だいこん	1、5 cm位
塩	少々	酒	小さじ1
こしょう	少々	砂糖	小さじ1/2
酒	少々	みりん	大さじ1/2
片栗粉	大さじ1	出し汁	1/3カップ
揚げ油	適宜	醤油	大さじ1

★作り方

- ①魚に下味をつける。片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ②大根はおろしておく。（水分はきらない）
- ③出し汁に調味料を加えて加熱し②を入れてさらに煮る。
- ④揚げた魚の上に③のソースをかける。

※大根おろしの水分は調節しながら加えてください。