

魚の唐揚げ レモンソース(小学生4人分)

【材 料】

お好きな魚 (白身がおすすめ)	4切れ	水	小さじ2
しお	ひとつまみ	砂糖	大さじ1弱
こしょう	少々	日本酒	小さじ1
日本酒	小さじ1	本みりん	小さじ1
片栗粉	大さじ2強	しょうゆ	大さじ1/2
揚げ油	適量	レモン汁	4g
		(ポッカレモンなら小さじ1程度、 生レモン果汁なら1/8個分程度)	

<準備> 揚げ油を180℃にあたためる。

- ①魚の切り身に塩こしょう、酒をふっておく。10分以上おく。
- ②タレを作る。水、砂糖、日本酒、みりん、しょうゆを鍋に入れ火にかける。
よく混ぜながら加熱し、煮立ったら火を止める。レモン汁を加える。
- ③①の魚の水気を軽くとり、片栗粉をまぶす。

180℃に温めておいた揚げ油に入れ、きつね色になるまで揚げる。

- ④油をきつたら、ソースをまんべんなくかけて完成！

