

# 魚の唐揚げ レモンソース(小学生4人分)

---

## 【材 料】

|           |       |                                      |        |
|-----------|-------|--------------------------------------|--------|
| 好きな魚      | 4切れ   | 水                                    | 小さじ2   |
| (白身がおすすめ) |       | 砂糖                                   | 大さじ1弱  |
| しお        | ひとつまみ | 日本酒                                  | 小さじ1   |
| こしょう      | 少々    | 本みりん                                 | 小さじ1   |
| 日本酒       | 小さじ1  | しょうゆ                                 | 大さじ1/2 |
| 片栗粉       | 大さじ2強 | レモン汁                                 | 4g     |
| 揚げ油       | 適量    | (ポッカレモンなら小さじ1程度、<br>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油をきったら、ソースをまんべんなくかけて完成！

