

# 揚げ鯖の味噌あんかけ



揚げ物

## 材料名（4人分）g

- 鯖切身 4切
- A { 小麦粉 大さじ1
- でん粉 大さじ1
- 揚げ油 適量
  
- { みそ 小さじ3
- みりん 小さじ1
- 三温糖 大さじ1
- おろし生姜 小さじ1/2
- アーモンド(ダイ) 大さじ1

## 作り方

鯖の切身の臭みをとるために熱湯をかけて下処理する。

ペーパーナプキンでよく水気をきった にあわせたAをつけ油で揚げる。

印の調味料を鍋で火にかけ、あんを作る。

揚げた鯖の上に のかけ、出来上がり。

