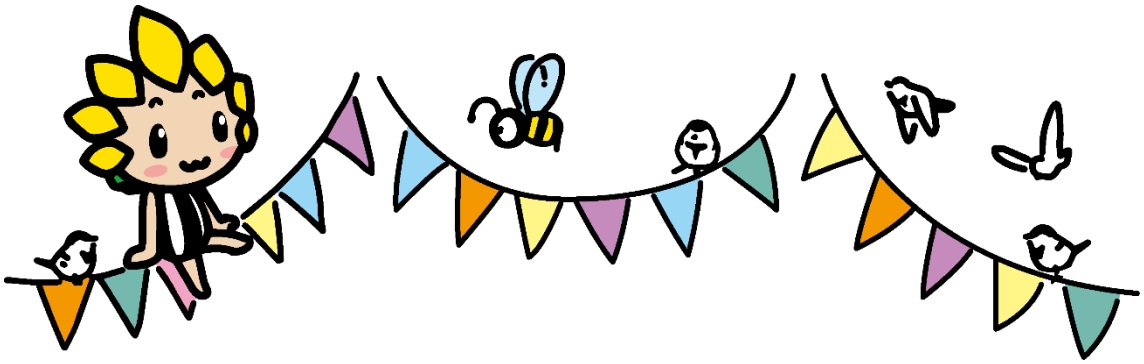

魚の人気揚げ物！

かじきのかりん揚げ

［材料（幼児２人・大人２人分）］

- かじき　300ｇ

【調味料】

- 生姜　6ｇ
- 醤油　12ｇ　（小さじ2）
- 酒　5ｇ　（小さじ1）
- 片栗粉　30ｇ　（大さじ3強）
- 揚げ油　適宜

【たれ】

- ケチャップ　30ｇ　（大さじ2弱）
- 砂糖　6ｇ　（小さじ1と1/2）

［作り方］

①かじきは一口大に切る。しょうがはすりおろしておく。
②しょうがと【調味料】を混ぜ合わせ、かじきに下味をつける。
③②に片栗粉をまぶして揚げる。
④【たれ】を作り、揚げたかじきにかけて完成。