



## \* 魚のバーベキューソース

<材料:4人分>

白身魚...4切れ (下処理用の酒・食塩...少々)

片栗粉...20g

揚げ油...適量

A { 醤油...18g(大さじ1)  
砂糖...9g(大さじ1)  
みりん...12(大さじ2/3)  
レモン汁...5g(大さじ1/3)  
すりおろしりんご...50g

<作り方>

- 1.白身魚は1切40g~50gの物を用意します。  
酒と食塩を振り、10分程置いて馴染ませます。  
片栗粉をまぶして、170~180°Cに熱した油できつね色に揚げます。
- 2.調味料Aを作ります。鍋にみりんを入れ、酒気を飛ばします。  
醤油、砂糖を加えて溶かします。火を止めてレモン汁とすりおろしたりんごを加えて混ぜ合わせます。  
揚げた白身魚に調味料をかけて出来上がりです。