

小アジの南蛮漬け

2021年2月

1 はじめに

小アジをたくさん釣ったので、南蛮漬けにして食べました。



2 料理方法

- ① タマネギとニンジン千切りにする。
- ② 酢、酒、醤油、砂糖、出汁の素を適量混ぜて、沸騰させる。
- ③ ②を①に掛け、なじませる。
- ④ 小アジの切り身に塩コショウをし、片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ⑤ ④の油を切ったら、③に混ぜる。
- ⑥ 味がなじむまで、30分以上おく。

【小アジの切り身】

三枚におろし、腹骨をすいたものを使用した。
これなら、骨が気にならない。

3 おわりに

美味しかったです。