

さといもと鮭の相性抜群！



さといもと鮭が
仲良く揚がったよ！

いもっちと鮭のなかよし揚げ

【材料（約4人分）】

- ・ 鮭（角切り） …… 150 g
- ・ 酒 …… 小さじ1
- ・ こしょう …… 少々
- ・ にんにく …… 少々
- ・ 里芋（ひと口大） …… 150 g
- ・ 片栗粉 …… 適量
- ・ 揚げ油 …… 適量
- ・ 長ねぎ（粗みじん） …… 20 g
- A {
 - ・ しょうが …… 少々
 - ・ みりん …… 小さじ2
 - ・ 砂糖 …… 少々
 - ・ しょうゆ …… 小さじ2
 - ・ 白ごま …… 少々
- ・ ごま油 …… 少々

【作り方】

- ① 鮭に酒、こしょう、にんにくをまぶし、下味をつけておく。
- ② ①と里芋に片栗粉をつけ、揚げる。
- ③ 鍋にAを煮立て、長ねぎと②を入れ混ぜ合わせ、最後にごま油を回しかける。



ご家庭では、分量を加減しながら作ってください☆