

鮭の南蛮漬け

材料(4人前)

生鮭	4切れ
片栗粉	適量
調合油	適量
玉葱	1/4個
人参	1/3本
◎顆粒風味調味料	少々
◎きび砂糖	大さじ1
◎みりん風調味料	小さじ1
◎合成清酒	小さじ1
◎こいくちしょうゆ	小さじ5
◎米酢	大さじ2
◎水	大さじ6

作り方

- ① 玉葱を薄切りにする。
- ② 人参を千切りにする。
- ③ 鍋に◎の調味料と①、②を入れ、火にかける。
- ④ 鮭に片栗粉をまぶし、油であげる。
- ⑤ ③の粗熱が取れたら、④の鮭を入れ、味が染みたら

完成です♪

