

揚げ大根のみそがけ



<材料>

大根 300g ぶり 2切れ 万能ねぎ 2本

調味料D

上高地みそ 30g 酢 大さじ1 みりん 大さじ1 砂糖 小さじ2 水 大さじ1 ごま油 小さじ1

調味料E

酒 大さじ1 しょうゆ 大さじ1

【作り方】

耐熱ボウルに調味料Dを入れて混ぜ合わせ、電子レンジで40秒加熱し、粗熱が取れたら万能ねぎを混ぜる。

大根は1㎝厚さの半月切りにする。

ぶりは一口大に切って調味料Eで下味をつける。

揚げ油を170℃に熱して大根を入れ、少し色つく程度に火を通す。

続けてぶりに片栗粉をまぶして揚げる。

器に大根とぶりを盛り、のたれをかける。(かける量はお好みで)