

つくってみませんか？

カレー風味のタレがおいしい♪

<アジの甘タレかけ>

材料(4人分)

アジの切り身	…	4切
片栗粉	…	適量
揚げ油	…	適量
○しょうゆ	…	大さじ1
○さとう	…	大さじ1と1/2
○みりん	…	小さじ1
○カレー粉	…	2g
○水	…	大さじ2



作り方

- ① アジの水気をふきとり、片栗粉にまぶす。
油を熱し、190℃、9分で揚げる。
- ② ○の調味料を煮立たせて、タレを作る。
- ③ 1のアジに、2のタレをかけて
できあがり♪

