

# つくってみませんか？

しょうがの効いたウスターソース味のソースをからめます



## <あじのソースソース>

### 材料(4人分)

|              |   |        |
|--------------|---|--------|
| あじの切り身(50g)  | … | 4切れ    |
| 米粉           | … | 大さじ1強  |
| 片栗粉          | … | 大さじ1強  |
| 揚げ油          | … | 適量     |
| ○ウスターソース     | … | 大さじ2   |
| ○しょうゆ        | … | 大さじ1/2 |
| ○酒           | … | 大さじ1/2 |
| ○しょうが(すりおろす) | … | 少々     |
| ○さとう         | … | 小さじ1   |
| ○水           | … | 大さじ1強  |

### 作り方

- ① 米粉と片栗粉を合わせてあじにまぶし、170~180℃の油で揚げる
- ② ○の調味料を小鍋に入れて混ぜ合わせ、軽く煮立てる
- ③ 揚げたあじにソースをからめる

