

つくってみませんか？

ごはんのすすむソースです♪



<あじのねぎソース>

材料(4人分)

あじの切り身50g	…	4切
片栗粉	…	適量
○ねぎ(粗いみじん)	…	30g
○しょうが(おろす)	…	2g
○しょうゆ	…	大さじ1・1/3
○さとう	…	大さじ1・1/2
○酢	…	大さじ1
○ごま油	…	小さじ1
○水	…	大さじ1

作り方

- ① あじの切り身に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ② 小鍋に○の材料をすべて入れて火にかけ、ひとに立ちさせる。
- ③ あげたてのさわらに②のソースをかけてできあがり♪

