

＊＊魚のレモンだれ(4切れ)＊＊

＜材料＞

白身魚……4切

酒………小さじ1

塩・こしょう…少々

片栗粉………大さじ2

揚げ油………適量

—レモンだれ—

うすくち醤油…大さじ1

本みりん………大さじ1/2

砂糖………大さじ1

レモン汁………大さじ 1/2

水………大さじ2



＜作り方＞

①魚に酒、塩コショウで下味をつける。

②片栗粉をまぶして、揚げる。

③レモンだれは、調味料を合わせ、ひと煮立ちさせ、揚げた魚の上からかける。

魚の代わりに、鶏肉でも美味しいです。

家庭でレモンだれを作る時は、レモン汁は、レモン汁以外の調味料をひと煮立ちさせた後にレモン汁を火を止めてから入れると、レモンの風味が爽やかなたれに仕上がります。