



※写真はイメージです。

旬のさばの意外な食べ方！

★さばの竜田揚げ

旬のさばの意外な食べ方！

★さばの竜田揚げ

材 料（2人分）

さば	半身
キッコーマン いつでも新鮮 しばりたて生しょうゆ (しょうゆ)	大さじ3
A マンジョウ 米麹こだわり仕込み本みりん (本みりん)	大さじ2
マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒 (清酒)	大さじ1
土しょうが(すりおろし)	10g
片栗粉	適量
サラダ油	適量
レタス	お好みで
レモン	お好みで

作り方

1. ひと口大に切ったさばを、Aに10分ほど漬ける。
2. サラダ油を180℃に熱し、1の汁気を軽く拭き取ったさばに片栗粉をつけて揚げる。
3. 器に盛り、お好みでレタスを添え、お好みでレモンを絞っていただく。