

# 揚げ魚の甘酢あんかけ



## 材料 <2人前>

・魚(タラなど)	2切れ	★	・しょうゆ	大さじ1
・酒	少々		・酢	大さじ1
・片栗粉(衣用)	大さじ3		・水	100cc
・玉ねぎ	20g		・砂糖	大さじ1と1/2
・にんじん	20g		・塩	少々
・ピーマン、パプリカ	各10g		・片栗粉	小さじ1
・油(揚げる用、炒め用)	適量		・ごま油	小さじ1

## 作り方 <2人前>

1. 酒をふった魚に、衣用の片栗粉をつけ、油で揚げる。
2. 玉ねぎ、にんじん、ピーマン、パプリカを炒め、そこへ★の調味料を加え、煮立たせる。
3. 水溶き片栗粉でとろみをつけ、最後にごま油を加え、**1.**にかけたら出来上がり！