

4 人分

三味焼き

【 材 料 】

さつま揚げ	小判型 8 枚 又は 四角ならば 4 枚
ネギ	5cm
ショウガ	少々
ニンニク	少々(1/3 かけ)
砂糖	小さじ 1 弱
こいくちしょうゆ	小さじ 1 強
みりん	小さじ 1
料理酒	小さじ 1
水	大さじ 1
ごま油	小さじ 1

【 作り方 】

- ① さつま揚げは四角ならば 2 等分に切る
- ② ネギ、ショウガ、ニンニクはみじん切りする。
- ③ 調味料をあわせておく。
- ④ フライパンにごま油と①を入れ薬味の香りがでたらさつま揚げを入れ、焦がさないように両面を焼く。
- ⑤ ④に③を回しかけ味をからめる。

※調味料の量は使用する鍋の大きさによっても異なります。
加減しながら入れて下さい。