



あじのレモン南蛮漬け

【材料】2~3人分

イエローレモン: 2個

小あじ: 8尾

小麦粉: 適量

塩: 少々

赤唐辛子: 1本

玉ねぎ: 1/2個

にんじん: 50g

揚げ油: 適量

(A) だし汁: 250cc、イエローレモン果汁: 100cc、砂糖: 大さじ2、醤油: 50cc

【作り方】

- ① あじは、内臓などを取り除いた後、塩をふり、小麦粉をまぶして170度の油でカリっとするまで揚げる
- ② 玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、レモンは半月切りにして、(A)と混ぜ合わせる
- ③ ②に赤唐辛子を入れ、①を漬け込み、冷蔵庫で2~3時間、味をなじませる



皮ごと