



さつま揚げの甘酢あんかけ



材 料 (4人分)

さつま揚げ……………6枚

【甘酢あん調味料】

料理酒……………大さじ1

みりん……………大さじ1

しょうゆ……………大さじ1

ケチャップ……………大さじ1

酢……………小さじ1

水……………100cc

【水溶き片栗粉分量】

片栗粉……………小さじ1

水……………小さじ2

作 り 方 (調理時間 約15分)

- ① **【水溶き片栗粉分量】**…水で片栗粉を溶いておく。
- ② **【甘酢あん調味料】**…全て混ぜ合わせておく。
- ③ さつま揚げは4等分に切る。フライパンで炒め、表面に焼き色がついたら②を混ぜ入れる。ひと煮立ちしたら火を止め、①を加える。
- ④ 再び火をつけ、弱火でゆっくり加熱し、とろみがついたら火を止めて盛り付けて完成。