

# 【 ししゃも南蛮漬け 】

## ●材料（4本分）

- 子持ちししゃも・・・12尾
- 片栗粉・・・適量
- たまねぎ・・・1/5個
- 酢・・・大さじ3
- 砂糖・・・大さじ5
- しょうゆ・・・大さじ3
- だしの素・・・少々
- 水・・・100cc

A

## ●作り方

- ①たまねぎはうす切りにする。
- ②鍋に①とAを入れて火にかけ、一煮立ちさせ冷ましておく。
- ③ししゃもは水気をふきとり、片栗粉をまぶして170～180℃の油で4～5分揚げ、油をきって②に入れてからめる。
- ④器にししゃもを盛り、たまねぎを上にはり付ける。

