



【材料】（4人分）

サバ	1尾	
（しょうゆ	大さじ 1）	
大根	2/3本	
ゆず	1/2個	
片栗粉	適量	
A	しょうゆ	大さじ 4
	みりん・酒	各大さじ 2
	砂糖	大さじ 1
揚げ油		

【作り方】

- ①サバ（3枚におろしたものは4cmのそぎ切りにし、しょうゆをからめて30分おく。
- ②①に片栗粉をまぶし、中温の油でカラリと揚げる。
- ③大根はすりおろし、ザルで水気を切る。ゆずは薄い半月に切る。
- ④鍋に大根おろし汁とAを入れて10分煮る。
- ⑤鍋に③の大根おろしを約1/2カップ残して④に加え、ふたたび煮立ったらゆずを加え煮て、残り的大根おろしを入れ火を止める。