

魚の竜田揚げ風



材料（作りやすい分量）

- 魚 2切れ（30グラム）
（鮭やサバ、アジなどお好みの魚）
- しょうゆ 2～3滴
- みりん 小さじ1/2
- 片栗粉 少々
- 油 少々



作り方

1. 魚は、皮と骨を取り、食べやすい大きさに切る。
2. しょうゆとみりんをまぶし、全体に下味をつける。
3. 全体に片栗粉をつける。フライパンに油を加え、キッチンペーパーで軽く拭き取る。フライパンを熱し、両面しっかりと焼く。

☆ポイント☆

9か月以降はサバやイワシなどの青魚を使うことができます。様々な魚で作ってみましょう。