

太刀魚から揚げ

太刀魚の切り身	4切れ
小麦粉	適量
サラダ油	適量

簡単南蛮酢

ポン酢しょうゆ	200cc
水	100cc
砂糖	小匙2
玉葱スライス	適量

分量は各4人分

- 1) 切り身に刷毛で薄く小麦粉をまぶす
- 2) フライパンにサラダ油を多めに入れて熱する
- 3) 両面をきつね色になるまで揚げ焼きする
- 4) 保護者がフライパンより取出し直接お皿に乗せ、子供さんに大匙2~3の南蛮酢を掛けさせる

揚げたてにすぐ南蛮酢を掛けると「ジュッ」と音が出てインパクトがある。

油による子供さんの火傷に注意願います。